Köstlich willkommen

bei

www.ralf-zacherl.de

Ralf Zacherl Rezepte

Rezepte von A-Z

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Hier findet ihr meine Rezepte. Schaut ruhig öffter mal vorbei, die Liste wird ständig aktualisiert.

Ralf Zacherl Rezepte A

A

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Artischockenböden mit Garnelen

Asiatische Gemüsepfanne

Asiatische Nudelsauce

-zurück-

Artischockenböden mit Garnelen

Zubereitung

Garnelen entdarmen, kalt abwaschen und trockentupfen. Dann den Ingwer schälen und den Knoblauch pellen. Beides sehr fern würfeln. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Sesam unter Wenden rösten. Chilischote putzen und fein würfeln. Koriander (bis auf einige Blättchen) grob zerschneiden.

Die Artischockenböden aus den harten Blättern lösen. Die Böden in sehr dünne Scheiben schneiden und sofort eine Schüssel mit der Mischung aus dem Zitronensaft und 3 l Wasser legen. Die Garnelen salzen und in 3 El Öl bei starker Hitze auf jeder Seite 2 Minuten braten.

Die Artischockenscheiben abtropfen lassen und trockentupfen. In einer großen Pfanne im restlichen Öl bei sehr starker Hitze 5 Minuten braten. Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Sesam, Chiliwürfel und Garnelen dazugeben und 1 Minute mitgaren. Limettensaft, Koriandergrün, Salz, Sesamöl und Garnelen untermischen.

Zutaten

Für 4 Personen

20 Garnelen
(ohne Kopf und Schale, à 25 g)
40 g frische Ingwerwurzel
2 große Knoblauchzehen
200 g Frühlingszwiebeln
20 g Sesamsaat (geschält)
1 Bund Koriandergrün (10 g)
5 großköpfige Artischocken (à 450g)
100 ml Zitronensaft
9 El Erdnussöl
1 El Limettensaft
2 El dunkles Sesamöl
Salz

-zurück-

Asiatische Gemüsepfanne

Zubereitung
Grünen und weißen Spargel von der Schale befreien, längs halbieren und in etwa 8 cm große Stücke schneiden. Weißen Spargel 4 Minuten, grünen Spargel 2 Minuten in kochendem Salzwasser garen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Ingwer und Knoblauch schälen und sehr fein zerkleinern.

Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Champignons putzen und vierteln. Tomaten blanchieren, häuten, vierteln. Mangold putzen, die Blätter in 1 cm dicke Streifen schneiden. Stiele in sehr dünne (2—3 mm) Streifen schneiden. Nudeln in Salzwasser 2—3 Minuten kochen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Koriander grob hacken. Öl und 1 Tl Sesamöl in einem Wok heiß machen und die Mangoldstiele darin ca. 1 Minute anbraten.

Spargel, Champignons, Ingwer, Chili und Knoblauch dazugeben und 3 Minuten braten, da-bei durchschwenken. In der letzten Minute Mangoldgrün und Tomaten unterheben, salzen. pfeffern und herausnehmen. Die Nudeln im restlichen Sesamöl kurz braten. Mit Sojasauce, Chilisauce und Fond ablöschen und aufkochen lassen. Gemüse unter die Nudeln mischen, kurz erwärmen, mit dem Koriandergrün bestreuen und sofort servieren.

Zutaten
Für 4-6 Portionen

250 g grüner Spargel
300 g weißer Spargel
Salz
30 g frische Ingwerwurzel
4 Knoblauchzehen
2 kleine rote Chilischoten
130 g rosa Champignons
150 g kleine Strauchtomaten
150 g Mangold
450 g asiatische Eiernudeln
1 Bund Koriandergrün
2 El Öl
2 Tl Sesamöl
Pfeffer (a. d. Mühle)

3 El Sojasauce
3 El Sweet Chili Sauce (Asien-Läden)
100 ml Gemüsefond (a. d. Glas)

-zurück-

Asiatische Nudelsauce

Zubereitung
Limettenschale abreiben, Saft auspressen. Den Knoblauch dazupressen. Das Zitronengras der Länge nach aufschlitzen und das Innere hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Alle Zutaten mit Currypulver und Currypaste in einen Topf geben, die Kokosmilch dazugießen und alles erhitzen. Mit Zucker und Salz würzen. Speisestärke mit 50 ml Wasser anrühren und in die Sauce geben, einmal aufkochen lassen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Kalbshack darin kräftig anbraten. Dabei das Hack ständig mit dem Kochlöffel zerdrücken, damit es krümelig wird. Das gebratene Hack und das Koriandergrün unter die Kokosmilchmischung rühren, heiß werden lassen und mit Curry pikant abschmecken.

Die Reisnudeln nach Vorschrift in heißem Wasser einweichen, in einem Sieb abtropfen lassen, salzen und in einer Pfanne in dem Sesamöl kurz erwärmen. Die Reisnudeln auf Teller verteilen und mit der Hackfleischsauce ser-vieren.

Zutaten
Für 4-6 Portionen

1 Limette
3 große Knoblauchzehen (gepellt)
6 Stangen frisches Zitronengras
30 g frische Ingwerwurzeln (geschält)
2 Tl mildes Currypulver
1—2 Tl grüne Currypaste (Asienläden)
1 Dose ungesüßte Kokosmilch (400 ml)
2 Tl brauner Zucker
Salz
2 Tl Speisestärke
3 El Öl
450 g Kalbshack
3 Bund Koriandergrün (gehackt)
250 g Reisnudeln
2 El dunkles Sesamöl

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte B

B

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Baida Curry – einfaches Eiercurry

Balsamico-Enten-Brust auf rotem Selleriepüree

Barschfilet im Grünkern-Kartoffelmantel-auf Orangen-Rhabarber

Beerencrostata mit Himbeercreme

Blumenkohl mit Ingwer

Blumenkohlsuppe mit Kokos und Koriander

Blutwurstristto mit Gaperon

Brennnesselnudeln mit Zucchini

Brokkoli-Salat mit Baccon

Brombeerkonfitüre mit Sternanis

Buntes Gemüse mit Gurkenjoghurt

-zurück-

Baida Curry – einfaches Eiercurry

Zubereitung
Die Eier 8 Minuten kochen, unter kaltem Wasser abschrecken. Abkühlen lassen. Während die Eier kochen, Zwiebeln fein schneiden. Knoblauch pressen. Ingwer schälen und fein reiben.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und den Kreuzkümmel darin anbräunen. Die Zwiebeln zufügen und weich dünsten. Knoblauch, Ingwer und Tomatenmark untermengen, dann Gewürze und Salz zufügen. Das Ganze unter Rühren zu einer einheitlichen Masse einkochen. Das Koriandergrün hacken.

Die Eier schälen, halbieren und vorsichtig in das Curry legen. Milch oder Sahne darüber gießen. Erhitzen und mit Koriandergrün bestreut servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

8 große Eier
2 große Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwerwurzel
2 EL Sonnenblumenöl
½ TL Kreuzkümmelsamen
2 EL Tomatenmark
½ TL Kurkumapulver
½ TL Chilipulver
1 TL Garam-Masala-Pulver
3 EL Milch oder Sahne
1 Hand voll Koriandergrün
Salz

-zurück-

Balsamico-Enten-Brust auf rotem Selleriepüree

Zubereitung
1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen, längs halbieren und in feine Spalten schneiden.

2. Kräuterzweige waschen und trockenschütteln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Entenbrust waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, Haut kreuzweise einschneiden (dabei nicht ins Fleisch schneiden), salzen und pfeffern. Eine ofenfeste Pfanne erhitzen. Entenbrust darin auf der Hauptseite bei kleiner Hitze in 8 bis 10 Minuten goldbraun braten. Entenbrust aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen.

4. Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweige in die Pfanne geben, alles unter Rühren 10 Minuten darin braten. Mit Balsamico-Essig und 200 ml Entenfond ablöschen, Entenbrust mit der Hautseite nach oben hineinsetzen und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Minuten garen.

5. Sellerie schälen, klein würfeln, mit Sahne und Gemüsebrühe in einem Topf geben und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Rote Bete zugeben und 5 Minuten mitgaren. Alles mit dem elektrischen Schneidestab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

6. Entenbrust quer in feine Scheiben schneiden. Mit Balsamico-Zwiebeln und rotem Selleriepüree anrichten

Zutaten
Für 2 Personen

200g rote Zwiebeln
1 Rosmarinzweig
3 Thymianzweige
1 Knoblauchzehe
1 Entenbrust (ca. 330g)
Salz, Pfeffer
1 EL Butter
2 EL Balsamico-Essig

200 ml Entenfond (Fertigprodukt)
400g Knollensellerie
50g Sahne
100 ml Gemüsebrühe
20g Rote Bete (vorgegart, aus dem Kühlregal)
Muskatnuss (gemahlen)

-zurück-

Barschfilet im Grünkern-Kartoffelmantel-auf Orangen-Rhabarber

Zubereitung
Grünkern-Kartoffelmasse herstellen und damit Barschfilets einhüllen. Anschliessend ausbacken.
Rhabarber im Limetten-und Orangensaft (sowie der Schale anschliessend natürlich wieder entfernen) garen, zum Schluss mit Erdnussöl binden.

Zutaten
Für 4 Personen

4 mehlig kochende Kartoffeln (in der Schale gekocht / gepellt /gepresst)
1 Ei4 Barschfilets in Thymian gewälzt / salz / pfeffer
Erdnussöl zum ausbacken
Rhabarber geschält und in Routen geschnitten
2 Orangen 2 Limetten
Sojasauce
Erdnuss-Öl

-zurück-

Beerencrostata mit Himbeercreme

Zubereitung
Mehl mit Zucker und einer Prise Salz mischen. Butter in Stückchen hinzufügen und mit den Fingerspitzen verkrümeln, 2-3 EL kaltes Wasser zugeben und zu einem Ball kneten. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200 (Umluft 180) Grad vorheizen. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. 125g abwiegen. Himbeerpüree mit Zucker, Eiern, Butter und Sahne mischen und in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad 15-20 Minuten erhitzen, bis die Creme dick wird. Häufig umrühren. Kühl stellen. Die Creme kann auch im Voraus zubereitet werden.

Mürbeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. Die Form buttern, den Teig in die Form legen, überstehende Ränder abschneiden. Teig mit Backpapier abdecken. Hülsenfrüchte daraufgeben und 10 Minuten backen. Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen, weitere 10 Minuten hellgolden backen. Dann Ofentemperatur auf 160 (Umluft 140) Grad reduzieren. Beerencreme in die Teigkruste füllen und in 30 Minuten fertig backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Gemischte Beeren waschen und putzen, auf dem Kuchen verteilen und mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

Zutaten
Für eine Form von 24 cm ? oder eine eckige Springform (Kaiser)

Für den Teig
250g Mehl
50g Zucker
Salz
150g Butter
2-3 EL kaltes Wasser

Für die Creme
200g Himbeeren oder Brombeeren, frisch oder tiefgekühlt
100g Zucker
3 Eier

50g Butter
4 EL Sahne
200g gemischte Beeren
Puderzucker zum Bestreuen

-zurück-

Blumenkohl mit Ingwer

Zubereitung
Den Blumenkohl sauber putzen, in kleine Röschen teilen und waschen. Die Zwiebeln schälen und in nicht zu dünne Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken.

Blumenkohlröschen und Zwiebeln im Öl anbraten. Sobald die Zwiebeln leicht glasig sind, den Ingwer zugeben und mitbraten.

Nach 10 Minuten die Brühe angießen und das Gemüse kurz weiterdünsten. Der Blumenkohl sollte noch ein bischen Biss haben. Mit etwas Salz abschmecken und als Beilage zu kurz Gebratenem servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

1 kleiner Blumenkohl (grün oder weiß)
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 2 cm) 2 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe
Salz

-zurück-

Blumenkohlsuppe mit Kokos und Koriander

Zubereitung
Blumenkohl sauber putzen, waschen und in Röschen zerteilen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Ingwer schälen und die Chilischote entkernen. Beides sehr fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili in Öl langsam anbraten. Gewürze zufügen und unter Rühren mitdünsten, bis es deutlich duftet. Blumenkohl und Brühe zugeben. Im offenen Topf etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Hälfte der Suppe pürieren und zurück zur übrigen Suppe geben. Unmittelbar vor dem Servieren Kokosmilch, Joghurt und Koriandergrün zufügen und kurz umrühren.

Zutaten
Für 4 Personen

1 Blumenkohl (ca. 1 kg)
250 ml Kokosmilch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 4cm)
1 grüne Chilischote
1 EL Erdnussöl
1 TL schwarze Senfkömer
1 TL Garam Masala
1 TL gemahlene Kurkuma
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Konander
1l Hühner- oder Gemüsebrühe
4 EL Vollmilchjoghurt
1 EL gehacktes Koriandergrün

-zurück-

Blutwurstristto mit Gaperon

Zubereitung

Risottoreis mit Schalottenwürfel + Knoblauch in Olivenöl (farblos) anschwitzen, leicht salzen und mit Weißwein ablöschen. Jetzt mit warmen Geflügelfond nach und nach auffüllen. Risotto sollte immer mit Fond bedeckt sein und leicht köcheln. Nach ca. 16 min. nach und nach Butterwürfel unterrühren. Kurz vor dem servieren gewürfelte Blutwurst und Gaperon dazu, mit schwarzem Pfeffer und frischem Majoran abschmecken. Risottokorn sollte noch leicht Biß haben je nach Reis meist nach 17-19 min. danach direkt servieren.

Zutaten

Für 4 Personen

200 g Risottoreis (Am besten Carnaroli)
30 g Schalotten
0,1 ltr. Weißwein
1 St. Knoblauchzehe
700 ltr. Geflügelfond
70 g Butter
200 g Grobe Blutwurst
80 g fein gewürfelten Gaperon
3 Zweige Majoran
Salz, schwarzer Pfeffer, natives Olivenöl

-zurück-

Brennnesselnudeln mit Zucchini

Zubereitung
Brennnesseln mit dem Nudelholz wellen, damit die Stichelhärchen abbrechen, waschen, abtropfen lassen, Blätter abzupfen. Mit den Eiern vermischen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mehl, Salz, Eier und 1 EL Öl in der Küchenmaschine mit dem Messer bearbeiten, bis sich eine Teigkugel bildet. In Frischhaltefolie wickeln und 45 Min. kühl ruhen lassen.

Nudelteig portionsweise durch die glatte Walze der Nudelmaschine hauchdünn auswalzen. (Wenn Sie keine Nudelmaschine haben: Teig auf bemehlter Arbeitsfläche so dünn wie irgend möglich ausrollen.) Mit dem Messer in ca. 2 cm breite Bandnudeln schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser 2-4 Min. kochen – die Dauer hängt von der Dicke der Nudeln ab. Unbedingt nach 2 Minuten probieren – wenn die Nudeln zu lange kochen, werden sie matschig. In ein Sieb abgießen.

Zucchini längs in hauchdünne Scheiben schneiden. Knoblauch pellen und durch eine Presse drücken. Geißfuß waschen und putzen. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zucchini Geißfuß und Knoblauch 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und rosa Pfeffer würzen. Nudeln untermischen.

Zutaten
Für 4 Personen

8 Zweige junge Brennnesseln,
Ersatz: Estragon oder Basilikum
3 kleine Zucchini
200g Geißfuß (anderer Begriff: Giersch), Ersatz: junger Spinat
3 Eier (Klasse M)
300g Mehl (Typ 405)
½ TL Salz
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL rosa Pfefferkörner

-zurück-

Brokkoli-Salat mit Baccon

Zubereitung
Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Brokkoli waschen. Röschen abschneiden, Stiele schälen, klein schneiden. Alles in wenig Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, kalt abschrecken.

Salatcreme, Joghurt und Rosinen verrühren. Mit Limettensaft, Salz, Zucker , Cumin und Pfeffer abschmecken. Über den Brokkoli-Salat geben, über Nacht ziehen lassen (bis hierher vorbereiten).

Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, auf dem Salat anrichten. Mit ofenfrischem Baguette servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

2 EL Kürbiskerne
1 kg Brokkoli
Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Möhren
3 EL Salatcreme
150 g Joghurt
2 EL Rosinen
1-2 EL Limettensaft
Zucker
Cumin
Pfeffer
4 Scheiben Frühlingsspeck (Bacon)

-zurück-

Brombeerkonfitüre mit Sternanis

Zubereitung

1. Brombeeren putzen, gut abtropfen lassen und mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen. Brombeeren dabei leicht zerdrücken. Ingwerwurzel schälen und fein reiben oder hacken. Ingwer und Sternanis mit den Beeren mischen.

2. In einem großen Topf bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei immer weiter rühren.

3. Den Topf vom Herd nehmen. Heiß ausgespülte Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und verschließen.

Zutaten

Für 4-5 Gläser

1 kg Brombeeren, Saft 1 Zitrone
500g Gelierzucker 2plus1 (oder 1 kg Gelierzucker 1plus1)
5 cm Ingwerwurzel
4 Anissterne

-zurück-

Bunte Gemüse mit Gurkenjoghurt

Zubereitung
Paprika vorsichtig vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem Backofengrill 4—5 Minuten rösten lassen, mit einem leicht feuchten Tuch abdecken, häuten und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Blumenkohl putzen, in kleine Röschen schneiden, in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebeln pellen und fein hacken. Zucchini längs vierteln und in 1 cm große Stücke schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und fein würfeln. Rosinen mit Zitronensaft mischen.

Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne herausschaben. Gurke grob raspeln, salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Joghurt nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Gurkenraspel gut ausdrücken, unter den Joghurt heben und mit Sumach bestreuen. Zucchini im heißen Öl anbraten. Blumenkohl, Zwiebeln und Peperoni dazugeben und 5 Minuten braten. In der letzten Minute Rosinen mit Zitronensaft dazugeben. Gemüse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm halten. Essig, Fond und Safran in die Pfanne geben und 1 Minute kochen. Stärke in kaltem Wasser auflösen und den Fond damit binden. Gemüse und Paprika dazugeben, unter Rühren einmal aufkochen und mit Petersilie und Kümmel bestreuen. Mit dem Gurkenjoghurt servieren.

Zutaten
Für 4-6 Portionen

1 große rote Paprikaschote
1 kleiner Blumenkohl (ca. 800 g)
Salz
100 g rote Zwiebeln
1 Zucchini
1 kleine Peperoni
40 g Rosinen
2 El Zitronensaft
1 Salatgurke
400 g griechischer Sahnejoghurt
Pfeffer (a. d. Mühle)
1-2 Tl Sumach (türk Gewürz)

3 El Öl
2—3 El Weißweinessig
200 ml Gemüsefond (a. d. Glas)
1 Msp. Safranfaden
2 Tl Speisestärke
1 El glatte Petersilie (gehackt)
1 El schwarze Kümmelsaat

-zurück-

-zurück zu aktuelle Rezepte-

C

[**a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z**]

Caffe corretto

Champagner-Rosen-Cocktail

Chicoréesalat mit Nüssen

Chicorée-Schiffchen mit Krabben und Trüffelöl

Chips-Türmchen

Crêpes mit Ricotta-Spinat-Fülle

Crostini und Toastvariationen

Crunchy-Lasagne mit Geflügelleber, Tomaten und Vanilleorangen

-zurück-

Caffe corretto

Zubereitung

1. Instant-Espresso-Pulver, Zucker und Milch in eine große Tasse geben, mit einem Milchaufschäumer (oder mit einem Schneebesen des elektrischen Handrührers) 2 bis 3 Minuten verquirlen, bis eine helle, dickflüssige Creme entstanden ist.

2. Aus dem Instant-Espresso-Pulver nach Packungsanweisung 10 Espressi zubereiten. In Gläser füllen und je 1 TL Brandy und Kaffee-Milchcreme anrichten.

Zutaten

Für 10 Tassen

1 EL Instant-Espresso-Pulver
5 TL Zucker
2 EL warme Milch
Instant-Espresso-Pulver für 10 Tassen (z.B. von Jacobs),
Vecchia Romagna (ital. Brandy)

-zurück-

Champagner-Rosen-Cocktail

Zubereitung
1. Creme de Cassis und Rosensirup mischen, gleichmäßig auf zwei Sektgläser verteilen.

2. Mit Champagner auffüllen. Nach Belieben mit Rosenblättern servieren.

Tipp: Klassischer italienischer Champagner-Cocktail ist der Bellini. Dafür 2 reife, am besten weiße Pfirsiche häuten, pürieren und kalt stellen. Zum Servieren zwei Gläser zu einem Drittel mit Pfirsichpüree füllen. Eventuell einen Spritzer Pfirsichgeist darüber geben und mit Champagner aufgießen. Günstigere, aber trotzdem leckere Alternative: Sekt oder Prosecco.

Zutaten
Für 2 Gläser

2 EL Creme de Cassis (franz. Johannisbeerlikör)
2 TL Rosensirup (Apotheke)
200 ml Champagner
Sekt oder Prosecco

-zurück-

Chicoréesalat mit Nüssen

Zubereitung
Für die Vinaigrette die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Schüssel mit dem Rotwein- und Balsamicoessig, Salz nach Geschmack und Anis verrühren. Dann das Walnuss- und Olivenöl hinzugeben und verrühren.

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Den Chirocée putzen, waschen und vierteln. Die Salatherzen entfernen. Den Chirocée in dünne Streifen schneiden. Die Äpfel waschen und aufrecht auf ein Schneidebrett stellen. Von jeder Seite bis zum Kerngehäuse hin etwa 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese Scheiben in langes Stifte schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in großen Scheiben vom Kern ablösen und in Streifen schneiden.

Apfelstifte, Mango und Chirocéestreifen und die Walnüsse einige Minuten in der Marinade ziehen lassen. Den Salat anrichten und servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

3 – 4 Stücke roter Chicorée (ca. 400 g)
100 g Walnusskerne
2 mittelgroße Äpfel
1 Thai-Mango
1 Schalotte
2 Tl Rotweinessig
1 Tl Balsamicoessig
1 Prise zerstoßene Anissamen
2 El Walnussöl
1 El Olivenöl
Salz

-zurück-

Chicorée-Schiffchen mit Krabben und Trüffelöl

Zubereitung
Die Orangen so schälen, dass die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Das Filet dann herauslösen und den Saft, der bei der Verarbeitung verloren geht in einer Schüssel auffangen. Chicorée putzen und waschen. 16 Blätter ablösen und die Salatherzen beiseite stellen.

Die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Essig, dem aufgefangenen Orangensaft und etwas Salz verrühren. Das Olivenöl langsam unter kräftigen Rührem dazugießen.
Die Chicoréeherzen in dünne Streifen schneiden und mit 2 Tl Schnittlauchröllchen, den Krabben und der Salatsauce vermengen. Mit etwas Pfeffer verfeinern.

Je 1 El Krabbensalat auf den Chicoréesalat anrichten und jede Portion mit 1 Tropfen Trüffelöl beträufeln. Mit den Orangenfilets und den restlichen Schnittlauchröllchen garnieren.

Zutaten
Für 4 -6 Personen

2 Stück Chicorée
200 g kleine Nordseekraben (gekocht und geschält)
2 Blutorangen
1 Schalotte
2 Tl Champagner-Essig
3 El Olivenöl
3 Tl Schnittlauchröllchen
etwas Trüffelöl, Salz, Pfeffer

-zurück-

Chips-Türmchen

Zubereitung
1.Für die Chips 8 große Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten. Mit Schale längs in dünne Scheiben schneiden. Zwei bis drei Finger hoch Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, bis ein Weißbrotwürfel darin schnell goldbraun wird. Kartoffeln ins Öl geben und knusprig frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2.Für das Topping 8 Wachteleier oder 4 kleine Hühnereier hart kochen, kalt abspülen und schälen. 2 Bund Schnittlauch unter fließendem Wasser abspülen, die Halme sehr gut trockentupfen.

3.Die Kartoffelchips als kleinen lockeren Stapel auf 8 Tellern arrangieren. Mit Wachteleiern oder Eierspalten, Schnittlauchhalmen und je 1 EL Creme-fraiche und Forellen- oder Lachskaviar garnieren.
Tipp: für die Chips am besten fest kochende Kartoffeln verwenden – sie saugen beim Frittieren weniger Fett auf.

-zurück-

Crêpes mit Ricotta-Spinat-Fülle

Zubereitung
Mehl mit Milch, Butter und 1 Prise Salz verquirlen und die Eier einrühren. Den Teig durch ein Sieb geben und 10 Minuten braten lassen.

Inzwischen Spinat gut ausdrücken und grob hacken. Ricotta, Mascarpone, Spinat, Eigelb und 1 EL Parmesan verrühren, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Backofen 220 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. In wenig Öl nacheinander dünne Crepes (Durchmesser ca. 24 cm) backen.

Crepes mit Füllung streichen (in der Mitte etwas dicker), von beiden Seite 2—3 cm einschlagen und einrollen. Rollen vierteln, mit der Schnit-fläche nach oben knapp nebeneinander in die Form setzen.

Röllchen mit restlichem Parmesan bestreuen, mit einigen Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten überbacken. CrepeScheiben mit Salat servieren

Zutaten
Für 4 Personen

70 g glattes Mehl
200 ml Milch
1 EL Butter (zerlassen)
2 Eier
80 g Blattspinat
250 g Ricotta
50 g Mascarpone
4 EL Parmesan (frisch gerieben)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Öl

-zurück-

Crostini und Toastvariationen

Toast mit Roquefort und Birne
20 g Zucker caramelisieren und mit 2 cl Portwein ablöschen. 120 g kleine Birnenwürfel zugeben und unter schwacher Hitze weich ziehen lassen. Den Birnenfond passieren, wenn nötig und reduzieren,100 g Roquefort durch ein Sieb streichen und mit dem Birnenfond marinieren. 8 Pumpernickel Partyrounds kurz toasten, mit Roquefort bestreichen und bei Oberhitze kurz gratinieren. Das kalte Birnenragout auf den heißen Pumpernickeltoast verteilen und schnell servieren

Toast mit Ziegenkäse und Trüffelhonig (oder Rosmarinhonig)
4 Scheiben Vollkornbrot toasten und in Dreiecke halbieren. Die Dreiecke mit Scheiben von Sainte- Maure belegen und mit Trüffelhonig marinieren. Ein paar Blütenpollen darauf verteilen , aber Vorsicht nicht zu viele sonst schmeckt es seifig. Jetzt bei Oberhitze kurz gratinieren.

Toast mit gepöckelten Schweinebäckchen, Spargel und Bavaria Blue
4 Scheiben Toast toasten, 2 gepöckelte Schweinebäckchen in dünne Scheiben schneiden und darüber fächerförmig verteilen. 4 – 8 gekochte Stangen Spargel längs halbieren und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden auch auf die Bäckchen fächerförmig anrichten. 80 g Bavaria Blue in dünne Scheiben schneiden und auf dem Spargel verteilen. Jetzt im Backofen bei Oberhitze 4-6 min. kurz gratinieren.

Crostini mit gegrillten Salaten und Schafskäse (Feta)
1ST Zwiebel, 1St Zucchini,2St Tomate und 1St Paprika in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in einer Grillpfanne mit etwas Knoblauchöl rösten (das Salatgemüse soll stark farbe nehmen!!).Danach die gegrillten Salate nicht ganz fein durchhacken und mit Olivenöl, Zitronensaft, Zucker und schwarzen Pfeffer würzen. Geröstetes Baguette mit den Salaten bestreichen, 80g kleingewürfelten Fetakäse darüber verteilen und bei Oberhitze im Backofen kurz gratinieren.

Crostini mit weißer Bohnencreme, alten Balsamico und Parmesan Weiße Bohnenkerne mit Schalotten, Thymian, Knoblauch in Geflügelfond weich schmoren. Danach im Mixer mit ein paar

Sardellenfilets feinpürieren und mit altem Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Baguettescheiben in Olivenöl anbraten und mit der Bohnencreme bestreichen und mit gehobelten Parmesan servieren.

Crostini mit Frischkäse, Pinienkerne und Spinat
20g Pinienkerne in Olivenöl mit Knoblauch anbraten, 80g blanchierten und gehackten Spinat zugeben. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken und schnell abkühlen. Jetzt den Frischkäse 80g (zum Beispiel Phiadelphia) unterarbeiten.8 Scheiben Vollkornbaguette in Olivenöl auf beiden Seiten anbraten und Spinat-Frischkäsemasse aufstreichen.

Crostini mit rosa Bison, getrocknete Tomaten und Sage Derby
200g Bisonroastbeef in Olivenöl rosa braten und auskühlen lassen. In der Zeit 40 g getrocknete Tomaten, 20 g Oliven und 10 g geröstete Pinienkerne hacken vermengen und mit nativen Olivenöl etwas binden. 4 Scheiben Baguette mit Knoblauch in Olivenöl anbraten und auf Küchencrepe entfetten. Das Roastbeef dünn aufschneiden auf dem Brot verteilen, leicht pfeffern und mit der Marinade marinieren. Den gehobelten Sage Derby 30 g düber verteilen und schnell servieren.

-zurück-

Crunchy-Lasagne mit Geflügelleber, Tomaten und Vanilleorangen

Zubereitung
Baguette längs in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl mit Knoblauch und Thymian rösten. 9 Orangen auspressen, Zucker caramelisieren und mit Orangensaft ablöschen. Vanillestangen halbieren und Mark abnehmen. Mark dem Orangensaft zufügen, das ganze jetzt reduzieren bis auf 1/5 und kalte Butter einrühren bis es bindet. Geflügelleber putzen (große Adern und alles was gelb oder grün aussieht weg – stört beim Essen und ist meist bitter) und kalt stellen. Restliche Orangen filieren und Tomaten halbieren.

Geflügelleber pfeffern und leicht mehlieren (bitte erst nach dem braten salzen sonst wird sie trocken und krümelig). In Olivenöl anbraten (nicht zu scharf, da Leber sehr feine Strukturen hat), ca. 2 min. Kirschtomaten dazu (salzen und pfeffern), mit Balsamico ablöschen und mit Vanille-Orangenbutter marinieren.

Kurz vorm Anrichten die Orangenfilets mit durchschwenken. Jetzt mit krossen Baguettescheiben auf Teller aufschichten und mit Parmesanspänen garnieren. Wer mag, kann einen Ruccolasalat dazu servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

300g Geflügelleber
30g Zucker
40g Butter
12 St. Orangen
2 St. Vanillestangen
1 Sch. Kirschtomaten
1 St. Schalotte
30g Parmesan Reggiano
1 St. Baguette (ruhig schon ein bis zwei Tage alt)
Balsamico, Olivenöl extra vergine, Salz, schwarzer Pfeffer

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte D

D

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Das Barolorisotto

Das lamm Gordon- bleu mit Stilton

Das Rindertatar

Das Kalbskopfrisotto mit Ziegenfrischkäse

Das Schneckenpesto

Der Curry-Cappuccino

Der Räucherlachs-Spinatcrepe

Die Parmesancreme mit schwarzen Nüssen

Die Scampi-Bolognese

Die Spinat Panna Cotta

Dim Sum

Dipps sind hipp

Duftreis mit Hähnchen

-zurück-

Das Barolorisotto

Zubereitung

Die Schalottenwürfel in Olivenöl mit dem Zucker goldbraun anbraten, mit Barolo ablöschen und reduzieren bis fast keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Den Risottoreis in Olivenöl mit dem Knoblauch anschwitzen und die Baroloschalotten zugeben, jetzt mit Geflügelfond nach und nach auffüllen. Risotto sollte immer mit Fond bedeckt sein und leicht köcheln. Nach ca. 16 min. Butterwürfel zugeben, wenn das Risottokorn noch leicht Biß hat Parmesan zugeben und mit Salz, Pfeffer abschmecken und schnell servieren.

Zutaten

Für 4 -6 Personen

200 g Risottoreis (am besten Carnaroli)
150 g Schalottenwürfel
20 g Zucker
0,4 ltr Barolo
1 St. Knoblauchzehe
0,7 ltr. Geflügelfond
80 g Parmesan
80 g Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer

-zurück-

Das lamm Gordon- bleu mit Stilton

Zubereitung
Lammrücken in 8 Medaillons schneiden und plattieren. Stilton in 4 geichgroße Scheiben schneiden und mit Coppa umwickeln. Zwei Medaillons mit Stilton füllen und fest andrücken.
Rosmarin zupfen und mit der Petersilie hacken, dann mit dem Mie de pain mixen bis ein schön grünes Kräuter mie de pain entsteht. Den Lammrücken panieren und in Olivenöl auf beiden Seiten je 1-2 min anbraten, 3-5 min. ruhen lassen und in Butter kurz nachbraten.
Schnell servieren (das Lamm sollte außen grün, innen noch rosa sein und die Füllung heiß)

Zutaten
Für 4 Personen

700 g schierer Lammrücken
80 g Stilton
4-8 Scheiben Coppa-schinken
½ Bd. Blattpetersilie
2 Zweige Rosmarin
100 g Mie de pain
0,1 ltr. Olivenöl
40 g Butte

-zurück-

Das Rindertatar

Zubereitung
Zwiebel schälen und mit den Senfgurken fein würfeln. Jetzt alle Zutaten mischen und würzig mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Zutaten

400 g Rindertatar
1 St. Zwiebel
1 El. Ketchup
3 El. Senfgurken
Salz, Olivenöl, schwarzen
Pfeffer aus der Mühle

-zurück-

Das Kalbskopfrisotto mit Ziegenfrischkäse

Zubereitung
Risottoreis mit Schalottenwürfel + Knoblauch in Olivenöl (farblos) anschwitzen, leicht salzen und mit Weißwein ablöschen. Jetzt mit warmen Geflügelfond nach und nach auffüllen. Risotto sollte immer mit Fond bedeckt sein und leicht köcheln. Nach ca. 16 min. nach und nach Butterwürfel unterrühren. Kurz vor dem servieren Kalbskopf und Ziegenfrischkäse zugeben (der Kalbskopf unterstütz die Bindung –da wir keinen Parmesan verwenden) und mit Salz, weißen Pfeffer und wer möchte mit weißen Balsamico abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen und schnell servieren.

Zutaten

200 g Risottoreis (Am besten Carnaroli)
30 g Schalotten
0,1 ltr. Weißwein
1 St. Knoblauchzehe
700 ltr. Geflügelfond
80 g Butter
200g Kalbskopf fein gewürfelt
100 g Ziegenfrischkäse
30 g gehackte Petersilie

-zurück-

Das Schneckenpesto

Zubereitung
Schnecken gut abtropfen lassen und klein schneiden. Schalotten, Knoblauch schälen und klein schneiden. Petersilie waschen, zupfen und klein schneiden. Die Pinienkerne ohne Fett rösten und klein hacken.

Jetzt Knoblauch und Schalottenwürfel in Olivenöl anbraten, wenn sie leicht Farbe haben die Schneckenwürfel dazu und kräftig abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen und Petersilie, Pinienkerne zugeben. Jetzt in einen Mixer geben und mit dem Käse mixen. Dabei Olivenöl zugeben bis man mit der Konsistenz zufrieden ist, noch mal abschmecken und schon ist man fertig.

Zutaten

100 g Schnecken aus der Dose oder Glas
1-2 Zehen Knoblauch
2 St. Schalotten
½ Bd. Blattpetersilie
2 El. Pinienkerne
2 El. Parmesan oder Pecorino gerieben
Salz
natives Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle

-zurück-

Der Curry-Cappuccino

Zubereitung
Schalotten, Ingwer, Knoblauch kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen. Coscosraspel und Koriander zufügen, mit Noilly Prat ablöschen. Flüssigkeit wegreduzieren und mit Geflügelfond auffüllen.

Auf 2/3 runterköcheln und kleingeschnittenes Zitronengras zugeben. Jetzt mit Cocoscreme, Sahne auffüllen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Einmal aufkochen und danach passieren (beim Passieren Cocosflocken gut ausdrücken sonst geht zuviel Suppe verloren)Suppe in einer Kaffeetasse mit Milchschaum anrichten.

Tipp
Als Beilage eignet sich alles was aus dem Meer kommt. Mein Favorit sind Scampis, einfach gebraten oder als kleine Frühlingsrolle mit etwas Korianderdip.

Zutaten
Für 4 Personen

4 St. Schalotten
1 Zehe Knoblauch
40 g Ingwer frisch
5 g Korianderkörner geröstet
20 g Cocosraspel geröstet
40 g Mango reif
4 cl Noilly Prat
0,9 ltr. Geflügelfond
0,3 ltr. Cocoscreme
1/8 ltr. Sahne
3 St. Zitronengras
Salz
Honig Sojasauce
Tandooripaste
Currypaste
Pflanzenöl

-zurück-

Der Räucherlachs-Spinatcrepe

Der Crepeteig (ca. für 6 Crepes)

200 g Mehl
ca. 300 ml Milch
3 St. Eier
50 g Alpen-Butter
Salz, Pfeffer, Zucker, Pflanzenöl, wer hat, etwas Curcuma zum Färben (gibt eine schöne gelbe Farbe, ist für den Geschmack aber nicht wichtig)

Die Zubereitung

Gesiebtes Mehl mit Milch glatt rühren, danach Eier und flüssige Butter dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und einer Prise Curcuma abschmecken und in einer beschichteten Pfanne dünn+ farblos ausbacken.

Die Füllung

280 g Tk-Spinat
20 g Zwiebelwürfel
20 g Mandeln gehackt und angeröstet
40 g Zitronen- Petersilien-Butter
130 g Frischkäse
200 g Räucherlachs, geschnitten
Salz, Zucker, Prise Muskat

Die Zubereitung

Spinat langsam auftauen lassen, dann gut ausdrücken. Zwiebelwürfel in der Zitronen- Petersilien- Butter anbraten bis sie Farbe nehmen. Jetzt die Mandeln, den Spinat und den Frischkäse zugeben – gut vermengen und abschmecken.(solange die Masse noch warm ist läßt sie sich am besten verarbeiten) Wir nehmen den Crepe und bestreichen ihn gleichmässig ca. 5mm hoch mit unserer Spinatmasse. Danach verteilen wir den Lachs auf dem Spinat und rollen den Crepe vorsichtig ein. Ich drehe ihn dann noch in Klarsichtfolie ein, damit er schön rund bleibt und stelle ihn kühl für so 4-6 Std.(ist er einmal durchgekühlt, läßt er sich besser aufschneiden)

-zurück-

Die Parmesancreme mit schwarzen Nüssen

Zubereitung
Die Schalottenwürfel in Olivenöl mit Knoblauch, Kartoffelwürfel und Thymian anschwitzen. Mit Weißwein und dem Fond der schwarzen Nüsse ablöschen--reduzieren und mit dem Geflügelfond auffüllen. Das ganze ca.15 min. köcheln lassen , den Knoblauch und die Thymianstiele entfernen und mit Sahne auffüllen. Noch einmal aufkochen und mit dem Parmesan fein mixen, dabei mit Salz, Pfeffer und Amaretto abschmecken.

Schwarze Nüsse in Scheiben schneiden ,kurz warm stellen. Parmesancreme im Suppenteller anrichten und die schwarzen Nüsse darüber verteilen, schnell servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

50 ml Olivenöl
60 g Schalottenwürfel
40 g Kartoffelwürfel
1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian
8 St. Schwarze Nüsse (bekommt man z.B.von Bos-food)
0,1 ltr Weißwein
0,8 ltr. Geflügelfond,hell
0,2 ltr. Sahne
50 g geriebener Parmesan
2 cl. Amaretto

-zurück-

Die Scampi-Bolognese

Zubereitung
Die Zutaten (für 2 Pers.)

200 g Scampi feingewürfelt
50 g Zwiebelwürfel
40 g Kräuter-Butter Mexiko –scharf
300 g Schältomaten aus der Dose
300 g Spaghetti
Salz, Zucker, ggf. Chili nach Geschmack

Die Zubereitung
Topf mit Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringen (Salz nicht vergessen) , den Rest wissen Sie. (Wenn nicht: Schreiben Sie mir –)

Die Sauce
Zwiebelwürfel in der Kräuterbutter Mexiko anbraten bis die Zwiebelwürfel leicht Farbe nehmen, dann die fein gewürfelten Scampi dazu geben und mitbraten. Nach 2-3 min. mit den Schältomaten aufgießen (wer einen Zauberstab hat, kann sie zuvor leicht anmixen) wieder 4-5 min. leicht köcheln lassen, noch mal nachschmecken mit Salz, Zucker wer möchte mit Chili.- Und nun : guten Hunger !

Garniturvorschlag
2-3 Scampi lassen Sie „heil“ und hacken sie nicht klein, sondern halbieren Sie diese. Dazu frische Tomaten vierteln – Kerngehäuse zuvor entfernen-nochmals halbieren.
Das Ganze kurz in Mexikobutter anbraten und über die Bolognese geben , frischer Parmesan dazu - fertig !

Ralfs Tipp:
Die Scampi-Bolognese schmeckt auch sehr lecker kalt, auf gerösteten Weissbrot.

-zurück-

Die Spinat Panna Cotta

Zubereitung
Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken. Schalotte, Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel mit Knoblauch in Rama culinesse goldbraun anbraten, Spinat, Thymian zugeben und mit der Kochsahne auffüllen.

Einmal aufkochen lassen und kräftig abschmecken. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im Spinat auflösen. Spinatcreme in kaltes Wasser stellen und ab und zu umrühren. In dieser Zeit die Sahne steif schlagen. Wenn die Spinat creme abgekühlt ist und anfängt zu binden, die geschlagene Sahne unterheben und in Kaffeetassen abfüllen. Die Pannacotta jetzt 1-2 Std. kaltstellen und viel Spaß beim Essen.

Zutaten
Für 4 Personen

250 g Tk- Spinat gehackt
1 St. Schalotte
1 St. Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian frisch
1 El. Rama culinesse
0,2 ltr. Pflanzensahne zum kochen
3 Blt. Gelatine
0,15 ltr. Schlag- Pflanzensahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat

-zurück-

Dim Sum

Zubereitung
Den Reis 4 Stunden in Wasser einweichen. Abgetropft auf einem Tuch ausbreiten und dort trocknen lassen.Das Maismehl mit ½ El Wasser verrühren. Anschließend zerkleinern sie die Krabben und mischen sie unter das Hackfleisch. Die Kastanien, den Ingwer, Koriander, Chili und die Zwiebeln klein hacken.

Anschließend alles mit Sojasauce, Krabbenmischung und Gewürzen verrühren. Nutzen sie den Mehlbrei und das Ei um alles zu binden. Alles 1 Std. ziehen lassen.Aus der Masse Kugeln formen und in Reiswälzen. Die Einsätze mit Papier auslegen und zum Schluß alles 15 Min. dämpfen. Dazu lassen sich sehr gut einige Dips servieren.

Zutaten
Für ca. 20 Stück

Zutaten:
250 g Klebreis
300 g gekochte, geschälte Krabben
200 g Schweinehackfleisch
1 kleine Dose (220 g) Wasserkastanien, abgetropft
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 3 cm), geschält
1 Bund Koriander
4 Frühlingszwiebeln
2 rote Chilischoten (entkernt)
½ El dunkle Sojasauce
1 Tl Salz
je 1 Prise Zimt- und Nelkenpulver
1 El Maismehl
Chilisauce
Pflaumensauce

-zurück-

Dipps sind hipp

Zubereitung
Estragon-Senf-Dipp
Für 6 Portionen:
Zutaten:
80 g körniger Senf
1 El Zucker
150 g Vollmilchjoghurt
150 g Crème fraiche
½ Bund Estragon
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)

Zubereitung:
Senf, Zucker, Joghurt und Crème fraiche verrühren. Es-tragon hacken, unterrühren, dann salzen, pfeffern.

Apfel-Meerrettich-Dip
Für 6 Portionen
Zutaten:
150 g Vollmilchjoghurt
150 g Crème fraîche
300 g säuerliche Äpfel
2 El Zitronensaft
40 g Meerrettich (a. d. Glas)
1 El Zucker
1 El glatte Petersilie (gehackt)
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)

Zubereitung:
Joghurt und Crème fraiche verrühren. Apfel ungeschält raspeln, mit Zitronensaft mi-schen. Mit Meerrettich, Zucker, Petersilie unter den Jo-ghurt rühren, salzen, pfeffern.

Mango-Curry-Dipp
Für 6 Portionen

Zutaten:
450 g Mango
50 g frische Ingwerwurzel
1 El Öl
½ El Curry (mild)
150 g Vollmilchjoghurt
150 g Crème fraîche

1 Tl Korianderblätter (ge-hackt)
2 El Limettensaft
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)

Zubereitung:
Mango schälen und in 5 mm dünnen Scheiben vom Stein schneiden, dann fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das 01 in einer Pfan-ne leicht erhitzen und den Curry 20 Sekunden darin anschwitzen. Den Joghurt mit Crème fraîche verrühren. Mango, Ingwer, Curry, Ko-riander, Limettensaft, Salz und Pfeffer unterrühren.

Radieschen-Kresse-Dipp

Für 6 Portionen:
Zutaten:
2 Eier (Kl. L, hart gekocht)
1 Bund Radieschen
150 g Vollmilchjoghurt
150 g Crème fraîche
1 El Zitronensaft
1 Beet Kresse
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)

Zubereitung
Eier hacken. Radieschen put-zen, waschen, in feine Schei-ben schneiden. Den Joghurt mit Crème fraiche und Zi-tronensaft verrühren. Ra-dieschen, Eier und Kresse unterheben, salzen, pfeffern.

Sauerampfer-Dipp
Für 6 Portionen
Zutaten:
2 Orangen (unbehandelt, à 250 g)
½ Bund Sauerampfer
150 g Vollmilchjoghurt
150 g Crème fraîche
1 Tl Zucker
1 Tl Zitronensaft
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)

Zubereitung:
Die Schale von 1 Orange ab-reiben, die Orangen wie Ap-fel schälen, Filets heraus-schneiden. Sauerampfer in Streifen schneiden. Joghurt und Creme fraiche mit Oran-genschale und -filets, Sauer-ampfer, Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Zwiebel-Kapern-Dipp

Für 6 Portionen

Zutaten:

150 g rote Zwiebeln
40 g Kapern (abgetropft)
½ Bund Schnittlauch
150 g Vollmilchjoghurt
150 g Crème fraîche
1 El Zitronensaft
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)

Zubereitung:

Zwiebeln pellen, in Streifen schneiden, Kapern hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Joghurt mit der Crème fraiche und mit Zitronensaft verrühren, vor-bereitete Zutaten unterrüh-ren, salzen und pfeffern.

-zurück-

Duftreis mit Hähnchen

Zubereitung

Nachdem sie den Reis gewaschen haben, kochen Sie ihn mit 3 ¼ leicht gesalzenem Wasser auf. Bei milder Hitze lassen Sie ihn weitergaren. In der Zwischenzeit können Sie die Schalotten schälen und zerkleiner. Anschließend müssen die Hähnchenteile in kleinere Stücke zerlegt werden. Pfeffern Sie diese stark. In einer Pfanne oder einen Wok, falls vorhanden, werden die Stücke einzeln in Öl gebraten. Achten Sie darauf das Haut goldbraun wird und knusprig ist.

Im übrigen Bratfett werden die Schalotten gedünstet. Zucker wird hinzugegeben und so lange verrührt bis die Mischung dunkelbraun ist (achten Sie darauf nichts zu verbrennen). Die Fischsauce hinzugießen und mit den Hähnchenteilen in der Pfanne 20 Minuten brutzeln lassen. Wenn die Flüssigkeit dick wie Sirup geworden ist und das Fleisch karamlesiert glänzt, alles vom Herd nehmen. Wenden Sie die Fleischstücke regelmäßig. Basilikum waschen und abtropfen lassen. Anschließend trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Das Hähnchen mit Reis und Basilikum servieren.

Zutaten

Für 4 Personen

500 g Hähnchenflügel oder –schenkel
2 ½ Tassen Duftreis
Salz, schwarzen Pfeffer
3 Schalotten
3 El Erdnussöl
3 El Palmzucker
3 El Fischsauce
1 Hand voll Thai-Basilikum

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte E

E

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Erdbeercreme

Erdbeerpüree

-zurück-

Erdbeercreme

Zubereitung

1. Vanilleschoten längs aufschneiden und mit einem kleinen Küchenmesser das Mark herausschaben. Rhabarber waschen, schälen, längs halbieren und ca. 4 cm große Stücke schneiden.

2. Rhabarberschale mit Weißwein, Apfelsaft, 100g Zucker, Zimtstange, Sternanis, beiden Vanilleschoten und der Hälfte des Vanillemarks in einem Topf 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb in einen zweiten Topf abgießen. Rhabarberstückchen darin ca. 8 Minuten bei kleiner Hitze garen, vom Herd nehmen und kalt stellen.

3. Erdbeeren putzen, waschen und mit dem elektrischen Schneidestab fein pürieren.

4. Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und mit Erdbeerpüree und Quark verrühren. Zitronensaft und –schale mit restlichem Zucker (30g) und dem restlichen Vanillemark kurz aufkochen. Gelantine gut ausdrücken und im heißen Zitronen-Vanille-Sud auflösen.

5. 3 EL des Erdbeer-Quarks mit der Zitronen-Gelantine verrühren und diesen Mix dann unter den übrigen Erdbeer-Quark mischen. In 2 kalt ausgespülte Dessertschalen füllen und mindestens 3 bis 4 Stunden kalt stellen.

6. Zum Servieren das Dessert vorsichtig mit einem dünnen Messer vom Rand lösen, auf Teller stürzen und mit abgekühlten Rhabarberkompott anrichten. Dazu nach Belieben frische Erdbeeren und belgische Waffeln reichen.

Zutaten

Für 2 Personen

2 Vanilleschoten
150g Rhabarber
60 ml Weißwein
60 ml Apfelsaft
130g Zucker
1 kleine Zimtstange

1 Sternanis
100g Erdbeeren
2 Blatt weiße Gelantine
100g Sahne
100g Quark
2 EL Zitronensaft
1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

-zurück-

Erdbeerpüree

Zubereitung
Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und säubern. 100 g ganze Beeren beiseite legen. Die restlichen Früchte 1 mit Puderzucker pürieren. Den Himbeergeist unterrühren. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die restlichen Erdbeeren vierteln, in das Püree geben und zu den Palatschinken servieren.

Zutaten
Für 6 Personen

400 g reife Erdbeeren
100 g Puderzucker
3—5 El Himbeergeist

-zurück-

-zurück zu aktuelle Rezepte-

Ralf Zacherl Rezepte F

F

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Falafel

Fenchel-Tomaten-Süppchen mit Käse

Fenchel-Crostini

Fisch - frisch oder nicht

Frittierte Artischocken

Frühlingsfrisch - Salatbowle mit Joghurt

Frühlingskräutersalat mit marinierten Linsen

-zurück-

Falafel

Zubereitung

Falafel werden in Israel und in arabischen Staaten als Snacks an Imbißbuden und in Restaurants verkauft. Sie werden meist in Form runder, frittierter Bälle mit ca. 4 cm Durchmesser in Pita-Taschen mit Salat angeboten (siehe Abbildung unten). Man kann Falafel aber auch sehr gut als flachen Bratling in der Pfanne zubereiten.

Serviert werden die fertigen Falafel mit Rohkost wie etwa geschnittenen Weiß- oder Rotkohl, geriebenen Möhren, Tomaten, Salaten, u.ä. Auch milchsaures Gemüse, wie Dillgurken u.s.w. paßt gut dazu. Für Falafel brauchen Sie: getrocknete Kichererbsen, (südamerikanisches) Maismehl oder Weizenmehl, Knoblauch, Cayenne-Pfeffer, Coreander, Meersalz, Kreuzkümmel und Wasser

Falafel-Rezept

1.) Kochen Sie getrocknete Kichererbsen kurz auf und lassen Sie sie ca. drei Stunden quellen, bis man sie kauen kann. Kalt müssen sie ca. 12 Stunden quellen. Fügen Sie während des Quellens bereits die Kreuzkümmel-Körnchen hinzu.

2.) Pürieren Sie die Kichererbsen mit einem Pürierstab oder einem Fleischwolf.

3.) Vermischen Sie die Kichererbsen mit etwas Wasser (am besten das Wasser, in dem sie aufgequollen sind) und fügen Sie Mehl zum abbinden hinzu. Am besten eignet sich südamerikanisches Maismehl oder einfaches Weizenmehl. Das Mehl gründlich einrühren. Die Masse sollte nicht zu fest werden, sondern wird später mit einem Löffel in die Pfanne gelegt und breitgedrückt (s. 5.)

4.) Als nächstes werden die übrigen Zutaten hinzugemischt: a.) Reichlich Knoblauch b.) Cayenne-Pfeffer c.) Coreander d.) Naturbelassenes Meersalz (nicht rieselfähig!)

5.) Formen Sie aus dieser Substanz ca. 1-2 cm hohe Bratlinge und braten Sie sie etwa 3 Minuten von jeder Seite bis sie leicht braun geworden sind oder verwenden Sie eine Friteuse.

-zurück-

-zurück zu aktuelle Rezepte-

Fenchel-Tomaten-Süppchen mit Käse

Zubereitung

Von den Tomaten die Haut abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, halbieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker marinieren. Fenchel waschen, putzen und in ca. 2cm große Stücke schneiden (Fenchelgrün aufheben und erst beim Anrichten als Deko verwenden). Die Fenchelabschnitte mit Knoblauch und Thymian in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Wenn der Suppenansatz aufgekocht hat Hitze reduzieren und Tomatenabschnitte zugeben, ca.15 min ziehen lassen und passieren. Fenchelrauten, Oliven und Schalottenwürfel in Olivenöl scharf anbraten, würzen (bißchen Curcuma zugeben) und mit Fenchelfond ablöschen –aufkochen. Nochmal abschmecken, Tomatenfilets, Fenchelgrün zugeben, Manchegospäne darüber streuen und schnell servieren.

Zutaten

Für 4 Personen

1 St. Fenchel
2 St. Schalotten in Würfel
80 g schwarze Oliven entsteint und grob gehackt
320 g reife Strauchtomaten
1-2 St. Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian
1 ltr. Geflügelfond, hell
1/8 ltr. Weißwein
120 g Manchego curado, gehobelt oder eine andere Käsesorte
Salz
Pfeffer
Zucker
Olivenöl
etwas Curcuma zum Färben

-zurück-

Fenchel-Crostini

Zubereitung
Fenchel putzen, halbieren, den Strunk herausschneiden. Das Fenchelgrün beiseite legen. Fenchel sehr fein würfeln und in wenig kochendem Salzwasser bissfest garen. Im Anschluss abschrecken und abtropfen lassen. Die Brotscheiben unter dem Backofengrill auf der 2. Einschubleiste von oben von beiden Seiten goldbraun backen.

Butter mit dem Safran in einer Pfanne aufschäumen. Den Fenchel in der Safranbutter 2—3 Minuten bei milder Hitze braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fenchel auf den Brotscheiben verteilen und mit dem Pecorino bestreuen.

Die Crostini unter dem Backofengrill auf der obersten Einschubleiste etwa 1 Minute gratinieren und mit dem Fenchelgrün bestreut servieren.

Zutaten
Für 8 Stück

400 g Fenchel
Salz
8 Scheiben italienisches Weißbrot
40 g Butter
2 Msp. Safranfäden
Pfeffer (a. d. Mühle)
40 g Pecorino (gehobelt)

-zurück-

Frisch oder nicht?

FRISCH ODER NICHT?
Fische kaufen ist Vertrauenssache, soll aber nicht eine Sache blinden Vertrauens sein. So erkennen Sie, ob der Fisch wirklich frisch ist:
Geruch: angenehm, neutral
Aussehen: mit einer transparenten Schleimschicht überzogen und mit einer straffen Struktur
Augen: klar, frisch, glänzend und ein wenig hervorstehend
oder ob es sich um nichts frisches mehr handelt:
Geruch: unangenehm
Aussehen: farblos, schlaff, ohne Glanz
Augen: matt, undurchsichtig, eingesunken
Kiemen: ausgetrocknet, leicht grau gefärbt

HALTBARKEIT
Fisch verdirbt sehr rasch und sollte daher möglichst bald nach dem Fangen (oder Kaufen) zubereitet werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden, man transportiert den Fisch deshalb am besten in ein einer Kühltasche. Gerade in der warmen Jahreszeit ist das besonders wichtig!

LAGERN
Die ideale Lagertemperatur für Fisch liegt bei 0 °C, herkömmliche Haushaltskühlschränke bringen es auf ca. 4 °C, was zu warm für mehrtägige Lagerung ist. Wird der Fisch nicht sofort verarbeitet, darf man ihn keinesfalls in der Verpackung (Plastikverpackung) lassen. In ein gut verschließbares Gefäß (am besten mit einem Siebeinsatz) legen oder in eine Box, die zu einem Drittel mit Eis oder Kühlelernenten gefüllt ist. Damit der Fisch nicht direkt mit dem Eis in Berührung kommt, legt man ein Tuch oder eine Lage Küchenpapier und ein aufge-schnittenes Tiefkühlsäckchen da-zwischen.

AUFTAUEN
Gefrorene Fische auf einen Siebeinsatz legen, damit das Wasser abtropfen kann, und in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank auftauen lassen.

SÄUBERN
Fische immer unter fließendem, kaltem Wasser waschen, dabei die

Bauchhöhle gut säubern, dann innen und außen mit Küchenpa-pier trocken tupfen.

WÜRZEN
Will man dem Fisch ein prägnantes Kräuter oder Gewürzaroma verleihen, kann man ihn schon einige Stunden vor dar Zu-bereitung würzen. Ein zartes Aroma erhält Forelle oder Saibling, wenn man Kräuter in die Bauchhöhle füllt. Pille, Petersilie, Estragon oder auch die etwas kräftigeren Aromen von Salbei oder Thymian passen sehr gut. Nach Belieben kann man nur eine Sorte oder eine Mischung von Kräu-tern verwenden. Knoblauch sehr sparsam verwenden, damit der zarte Fischgeschmack nicht übertönt wird.
Fisch erst unmittelbar vor der Zubereitung mit Salz und Zitronensaft würzen.

-zurück-

Frittierte Artischocken

Zubereitung
Eine Zitrone vierteln, mit der Hand in eine Schüssel auspressen und den Saft mit kaltem Wasser auffüllen. Von den Artischocken wird das obere Drittel abgetrennt. Die äußeren Blätter bis zum Boden abzupfen. Mit einem Kugelausstecher oder einem sehr spitzen Löffel das Heu aus dem Inneren der Artischocken herausholen. Die Stiele bis auf 10 cm abschneiden und rundum schälen, so dass das weiße Fruchtfleisch sichtbar wird. Jede geputzte Artischocke sofort ins Zitronenwasser legen.

Die Petersilie von den Stielen zupfen, fein hacken. 2. Zitrone auspressen, mit Petersilie und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.Die Artischocken mit dem Stiel nach oben zum Abtropfen auf ein Geschirrtuch stellen.

Das Fritieröl in einem hohen Topf oder einer Friteuse auf 160 Grad erhitzen. Die Artischocken vorsichtig hineinlegen und in etwa 7—10 Minuten frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Zum Anrichten die frittierten Artischocken auf eine Platte legen, mit dem Petersilien-Zitronen-Dressing beträufeln, die letzte Zitrone in Spalten schneiden und dazulegen.

Zutaten
Für 8 Portionen

3 Zitronen (unbehandelt)
8 kleine italienische Artischocken (à 140 g)
1 kleines Bund glatte Petersilie
100 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer (a. d. Mühle)
Öl zum Frittieren

-zurück-

Frühlingsfrisch: Salatbowle mit Joghurt

Zubereitung
1 weiße Zwiebel, 2 Bund Radieschen und 1 Salatgurke in dünne Scheiben, 2 rote Zwiebeln in feine Längsspalten schneiden. Dressing aus 1 EL Weinessig. 3-4 EL Öl, Tabasco, Salz und Pfeffer mixen und unter das Gemüse heben. ½ Stunde ziehen lassen. In tiefen Tellern anrichten., 1 Bund fein geschnittene Frühlingszwiebeln darüberstreuen. Dazu ½ l kalte Geflügel- oder Gemüsebrühe, 500 g griechischen Sahnejoghurt und gehackte Frühlingskräuter (Kerbel, Petersilie, Dill) servieren – und schon kann sich jeder seinen Salat nach Gusto zusammenstellen.

Zutaten
Für 4-6 Personen

-zurück-

Frühlingskräutersalat mit marinierten Linsen

Zubereitung
Die Linsen in kochendem Salzwasser 7—8 Minuten bissfest garen lassen, abgießen und sofort abschrecken. Sellerie und Möhren säuberlich schälen, sehr fein würfeln und zu den Linsen geben. Orangen wie Äpfel schälen und die Filets aus den Trennhäuten lösen. Trennhäute auspressen und den Saft mit den Filets zu den Linsen geben. Aus Öl, Walnußöl, 3 El Essig und dem Honig eine Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte mit den Linsen mischen und 1 Stunde im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Die Schalotten pellen, halbieren und in der heißen Butter anbraten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit dem restlichen Essig und 100 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt bei milder Hitze in 15 Minuten gar schmoren. Anschließend den Deckel abnehmen, die Flüssigkeit einkochen, mit Salz und Pfeffer wurzen.

Die Salate putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Kräuterblätter von den groben Stielen zupfen. Die Kräuter wenn möglich nicht waschen, da sie schnell zusammenfallen. Salate, Kräuter und Kresse auf Tellern anrichten. Mit Linsen und Schalotten umlegen, mit der restlichen Vinaigrette beträufeln.

Zutaten
Für 4-6 Personen

150 g rote Linsen, Salz
50 g Knollensellerie
50 g Möhren
2 Orangen
100 ml Öl
5 El Walnussöl
4 El Weißweinessig
1 El Honig
weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
200 g Schalotten
2 El Butter
1 El Zucker
1 kleiner Frisée

1 Lollo rosso
150 g gemischte Frühlingskräuter (Kerbel, Dill, Estragon, Sauerampfer, Melisse,
Kapuzinerkresse und Pimpinelle)
1 Schale Shiso-Kresse (ersatzweise Gartenkresse)

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte G

G

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Garnelen-Chili-Ravioli mit Hummersauce

Gebratene Dorade mit einem Zucchinitörtchen an Linsen – Kräutervinaigrette

Geburtstags-Gugelhupf

Geflügelsalat mit grünen Bohnen

Gefüllte Kalbsbällchen mit Ziegenkäse und Estragondip

Gefüllter Lammrücken mit Stilton und Coppa

Gemüse im Sesam-Crepe mit Dip

Gemüse-Risotto mit Ingwergarnelen

Gorgonzola-Frischkäse-Sauce

Gepökeltes Rindfilet im Ratatouillemantel

Green Hearts

Gundermannssorbet mit Rhabarber

Gurken – Canapés auf Weißbrotherzen

Gurken-Staudensellerie-Salat

-zurück-

Garnelen-Chili-Ravioli mit Hummersauce

Zubereitung
Für den Nudelteig 150 g Mehl und den Hartweizengrieß mit 150 ml kaltem Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Für die Farce die Riesengarnelen entdarmen, in kleine Stücke schneiden und 30 Minuten ins Gefriergerät legen. Chilischoten längs halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. Koriandergrün abzupfen und hacken

Die eiskalten Garnelen in eine Küchenmaschine geben und ½ Minute zerkleinern. Ricotta, Sahne und Eiweiß hinzufügen und weitere 1 ½ Minuten durchmixen. Herzhaft mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Farce in eine Schüssel geben‘ mit Chiliwürfeln, Zitronenschale und Koriandergrün mischen, dann 30 Minuten kalt stellen.

Für die Sauce das restliche Mehl mit 10 g Butter zu Mehlbutter verkneten und ins Gefriergerät legen. Die Möhren putzen, fein würfeln, 1 Minute blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotten fein würfeln und in der restlichen Butter glasig dünsten. Mit Noilly Prat und dem Hummerfond ablöschen und bei starker Hitze 7 Minuten einkochen lassen. Die Mehlbutter in kleine Stücke schneiden, in die kochende Sauce rühren und weitere 3 Minuten kochen. Zuletzt die Möhrenwürfel dazugeben und miterwärmen. Mit Cayennepfeffer würzen.

Den Nudelteig in 4 gleich große Stücke schneiden und zu flachen Rechtecken formen. Zuerst 2 Teigstücke nacheinander in der Nudelmaschine auf die Breite der Maschine bis auf Stufe 6 ausrollen. Eine Bahn auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, mit dem verquirlten Ei dünn bepinseln. Mit der stumpfen Seite eines glatten Ausstechers (5 cm) die Kreise leicht markieren, aber nicht durchdrücken. Die Hälfte der Farce teelöffelweise in die Kreise setzen.

Die Teigbahn über die belegte Teigbahn legen und mit der stumpfen Seite des glatten Ausstechers (5 cm) um die Füllung herum fest andrücken, aber nicht durchdrücken. Anschlie-ßend mit einem größeren. gezackten Ausstecher (7 cm) die Ravioli ausstechen. Das Ganze mit dem restlichen Teig und der restlichen Farce wiederholen. Die Ravioli sofort in kochendes Salzwasser gleiten und 3 Minuten kochen lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausheben, gut

abtropfen lassen und mit Hummersauce und Möhren auf Tellern anrichten.

Zutaten
Für 24 Stück (6-8 Portionen)

170 g Mehl
150 g Hartweizengrieß
350 g Riesengarnelen (ohne Schale)
2 rote Chilischoten (ca. 25 g)
1 Bund Koriandergrün
100 g Ricotta (ungesalzen)
100 ml Schlagsahne
½ Eiweiß
Salz, Cayennepfeffer, abgeriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)
30 g Butter
150 g Möhren
70 g Schalotten
3 El Noilly Prat (trockener Wermut)
800 ml Hummerfond (a. d. Glas)
Mehl zum Bearbeiten
1 Ei

-zurück-

Gebratene Dorade mit einem Zucchinitörtchen an Linsen – Kräutervinaigrette

Zubereitung (ca. 30 Minuten)
Die Dorade schuppen und filetieren, danach die Gräten ziehen und drei bis vier mal auf der Hauptseite einschneiden. Danach in einer Pfanne mit Olivenöl heiß anbraten, nach kurzer Zeit die Meggle Knoblauchbutter hinzu geben und da Filet darin fertig braten. Tipp: „etwas frischen Thymian und Rosmarin dazu geben beim braten“

Zucchini, Tomaten und Auberginen in dünne Scheiben schneiden und nochmals halbieren. Auf einem mit Olivenöl geölten Backpapier abwechselnd eine Rosette legen, mit Salz und Pfeffer würzen . Feingeschnittener Basilikum und geröstete Pinienkerne darauf verteilen, ein kleines Stück Meggle Knoblauchbutter darauf und nochmals eine Rosette darauf schichten, Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 15 min. abschieben.

Die roten Linsen in kochendem Salzwasser geben einmal aufwallen lassen und ca. 5 min. Ziehen lassen, abpassieren und mit kaltem Wasser abschrecken. (rote und gelbe Linsen muß man nicht einweichen da sie sehr schnell gar sind). Aus Balsamico, Olivenöl, Schalottenwürfel und Gewürzen eine herzhafte Vinaigrette herstellen, die gekochten Linsen hinzu und die frisch geschnittenen Kräuter. (Man kann auch sehr viel Wildkräuter, die man bei einem schönen Spaziergang findet verwenden)

Tipp: „Auf das Törtchen kann man fritierte und hauchdünn geschnittene Auberginenschalen geben – Auberginenstroh – und ein Basilikumherz geben.“

Zutaten
Für 2 Personen

1 St. Dorade (400 g)
50g Meggle Knoblauchbutter
1 St. Zucchini
2 St. Tomaten
1 St. Aubergine
Basilikum
30g Pinienkerne
100g rote Linsen

Balsamico, Olivenöl
50g Schalotten
100g Wildkräuter
Pfeffer, Salz, Zucker

-zurück-

Geburtstags-Gugelhupf

Zubereitung
1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Gugelhupfform gründlich einfetten und mit den Haselnüssen ausstreuen.

2. Butter in einem Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit 110g Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. Zunächst Eigelb und Speisestärke unterrühren, dann abwechselnd Milch und Mehl untermischen. Rosinen unterrühren und als Letzteres den Eischnee vorsichtig unterziehen.

3. Teig in die Form füllen, im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und den Gugelhupf auf einen großen Teller stürzen. Zum Anrichten mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Kerzen bestücken.

Zutaten
Für eine Gugelhupfform (21 cm)

Fett für die Form, 3 EL Haselnüsse (gemahlen).
220g Butter
4 Eier (M)
110 g Zucker
1 Prise Salz
110g Puderzucker
30g Speisestärke
1/8 l Milch
220g Mehl
3 EL Rosinen
Puderzucker zum Bestäuben

-zurück-

Geflügelsalat mit grünen Bohnen

Zubereitung
1. Backofen auf 180 (Umluft 160) Grad vorheizen.
Poularde rundherum mit der Gabel einstechen, damit die Marinade eindringen kann. Zitronengras, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Öl im Mixer pürieren. Poularde damit bestreichen, auf ein Backblech legen, 45 Minuten im Backofen garen. Abkühlen lassen. Fleisch auslösen und zerpflücken.

2. Während das Huhn brät, geputzte, schräg zerteilte Bohnen in Salzwasser garen und Sambal zubereiten: Schalotten und Knoblauch hacken, in Öl braten. Chili, Schrimpspaste und gewürfelte Tomate mitköcheln. Nach 3-4 Minuten zuckern, salzen und pfeffern. 10 Minuten weiterköcheln. Abkühlen lassen, im Mixer pürieren.

3. Huhn und Sambal in einer großen Schüssel mischen. Die Bohnen hinzufügen. Limettensaft und sehr fein geschnittene Kaffir- und Basilikumblätter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Limettenhälften servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

1 Poularde
1 Stange Zitronengras
4 Knoblauchzehen
2 EL neutrales Öl
180 g grüne Bohnen
1 EL Limettensaft, 1 Limette
3 Kaffirlimettenblätter
1 Bund Thai-Basilikum
1 TL Salz
¼ TL schwarzen Pfeffer

Für das Sambal:
5 Schalotten
2 Knoblauchzehen
3 EL Öl
7 große rote Chilischoten

1 EL Shrimps-Paste (Asienladen)
1 kleine Tomate
1 ½ EL Zucker
je ½ TL Salz u. schwarzer Pfeffer

-zurück-

Gefüllte Kalbsbällchen mit Ziegenkäse und Estragondip

Zubereitung
Das Hackfleisch mit dem Reis, dem Ei und den Gewürzen zu einem homogenen Teig kneten. Kleine Frikadelle abdrehen und eine Bratprobe braten ob der Geschmack paßt, wenn ja dann Bällchen von ca.50 g formen. Den Ziegenkäse würfeln ca. 10-12 St. und die Bällchen damit füllen. Die Fleischbällchen bei mittlerer Hitze anbraten und bei 180° C ca. 8 min. im Ofen fertig garen.
Sie können warm oder kalt serviert werden.

2. Während das Huhn brät, geputzte, schräg zerteilte Bohnen in Salzwasser garen und Sambal zubereiten: Schalotten und Knoblauch hacken, in Öl braten. Chili, Schrimpspaste und gewürfelte Tomate mitköcheln. Nach 3-4 Minuten zuckern, salzen und pfeffern. 10 Minuten weiterköcheln. Abkühlen lassen, im Mixer pürieren.

3. Huhn und Sambal in einer großen Schüssel mischen. Die Bohnen hinzufügen. Limettensaft und sehr fein geschnittene Kaffir- und Basilikumblätter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Limettenhälften servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

450 g Kalbshack
60 g gekochter Reis
1 St. Ei
80 g Sainte-Maure nicht geascht
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel gemahlen

Der Estragondip

150 g Creme fraiche
½ Bd. Estragon, gehackt
Salz, Chili gemahlen, Zitronensaft und Abrieb, Zucker

Creme fraiche glattrühren und mit den Zutaten abschmecken.

-zurück-

Gefüllter Lammrücken mit Stilton und Coppa

Zubereitung
Rosmarin zupfen und mit der gehackten Petersilie hacken, dann mit dem Mie de pain mixen, bis ein schönes grünes Kräuter-Mie-de-pain entsteht.Das Ganze ggf. nochmal bei 70 Grad im Ofen trocknen.Den Lammrücken quer halbieren, jetzt beide Stränge waagerecht halbieren und nun die 4 Medaillons plattieren.Den Stilton in 4 Teile portionieren und mit dem Coppa in den Lammrücken einrollen. Die Lammröllchen mit Rouladennadeln fixieren und mit Mehl, Ei, Kräuter-mie-de-pain panieren.

Tipp:
Erst nach dem braten salzen, falls es überhaupt noch nötig ist- je nach Reifegrad des Stilton. Die Röllchen dann in Olivenöl ca. 3-4 Minuten von allen Seiten anbraten, 5-6 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen (Backofen bei 70 Grad) und dann nochmal 2-3 Minuten in Butter nachbraten.Das Röllchen sollte jetzt aussen grün sein, innen rosa und die Füllung heiss sein.

Zutaten
Für 4 Personen

600 Gramm Lammrücken, schier
100 Gramm Stilton
4 Scheiben Coppa
¼ Bund Blattpetersilie
2 Zweige Rosmarin
100 Gramm Mie de pain
1 Stück Ei
0,1 l Olivenöl
40 Gramm Butter
Salz
Pfeffer
Rouladennadel

-zurück-

Gemüse im Sesam-Crepe mit Dip

Zubereitung
Eier, Milch und Mineralwasser verquirlen. Mehl und Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Gemüse nach Packungsanweisung dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter unter den Quark rühren, den Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sesam in den Teig rühren. Öl porttionsweise in einer Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise hineingeben und 8 dünne Crepes verteilen, Crepes aufrollen und mit dem Kräuterquark anrichten.

Zutaten
Für 4 Personen

4 Eier (Größe M)
300 ml Milch
120 ml Mineralwasser
40 g Weizenvollkornmehl
½ TL Salz
600 g TK-Gemüse oder frisches Gemüse (z.B. Möhre, Spargel Zuckerschoten oder Brokkoli)
Pfeffer
250 g Cremequark (0,2 % Fett)
1 Päckchen TK-Kräutermix oder frische Kräuter
Zitronensaft
1 EL Sesam
2 EL Olivenöl

-zurück-

Gemüse-Risotto mit Ingwergarnelen

Zubereitung
Vom Zitronengras die holzigen äußeren Schichten entfernen. Das weiche innere sehr fein hacken. Limettenschale dünn abreiben, Saft auspressen. Ingwer schälen, reiben. Knoblauchzehen pellen und pressen. Alles mit Sojasauce und Chilipaste vermischen. Garnelen aus den Schalen befreien (die Schwanzflossen dranlassen), entdarmen, mit der Würzpaste vermengen und abgedeckt kühl halten. Möhren und Zucchini putzen und auf einer Gemüseraspel getrennt in dünne Stifte hobeln. Die Zucchinistifte mit Salz vermengen. Das Gemüse zur Seite stellen.

Schalotten pellen, fein hacken und in 6 El heißem 01 in einem Topf anschwitzen. Den Reis trocken dazugeben und ebenfalls 1—2 Minuten anschwitzen. Hitze herunterschalten, den Fond nach und nach dazugießen. Dabei hin und wieder umrühren und jeweils Fond nachgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat (der Risotto sollte nach 10—20 Minuten fertig sein).

In den fertiggestellten Risotto die Möhrenstifte einrühren und zugedeckt 4—5 Minuten darin garen. Danach die Kochplatte ausstellen (Gas kleinste Ein-stellung), die Zucchinistifte unterrühren und 2—3 Minuten im Risotto zugedeckt garen. Risotto mit Salz abschmecken und 4 El Wein einmischen.

Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Garnelen im heißen Öl 4—5 Minuten braten; dabei einmal wenden. Den Risotto auf einer vorgewärmten Platte verteilen, die Garnelen drauflegen. Die restliche Marinade mit dem restlichen Wein und dem braunen Zucker in der Pfanne kurz aufkochen und über die Garnelen geben.

Zutaten
Für 4-6 Portionen
4 Stangen Zitronengras
2 Limetten
40 g frische Ingwerwurzel
2 Knoblauchzehen
2 El Sojasauce
2 Tl Chilipaste
750 g Riesengarnelen (ca. 20 Stück, o. Kopf mit Schale)

300 g Möhren
500 g kleine Zucchini
Salz
100 g Schalotten
10 El Öl
300 g Risottoreis
800 ml Asia-Fond (Fertigprodukt oder Kalbsfond)
1/8 l trockener Weißwein
1 Tl brauner Zucker

-zurück-

Gorgonzola-Frischkäse-Sauce

Zubereitung
Den Gorgonzola entrinden und in Stücke zerteilen. Den Frischkäse und die Milch zugeben und mit dem Schneidstab pürieren. Kräftig pfeffern. Die Zwiebel pellen und fein würfeln, die Petersilie fein hacken und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und beides unter die Gorgonzola-Frischkäse-Sauce rühren.

Zutaten
Für 10 Portionen

400 g Gorgonzola (nicht zu reif)
250 g Frischkäse
180 ml Milch
schwarzer Pfeffer
1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie

-zurück-

Gepökeltes Rindfilet im Ratatouillemantel mit Steinpilzen und jungen Artischocken

Zubereitung
2 Tage vorher aus 3 Litern Wasser, dem Pökelsalz, der Hälfte der Kräuter und 2 Knoblauchzehen eine Pökellage herstellen (Wasser mit allen Zutaten aufkochen). Wenn die Lake erkaltet ist, das Rinderfilet darin einlegen und für 48 Stunden abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen.

An diesem Tag ebenfalls die Kirschtomaten waschen, halbieren und auf ein Blech mit Olivenöl legen (dabei darauf achten, dass die Schnittfläche nach oben zeigt). Mit groben Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und fein gehackten Kräutern bestreuen und ca. 24 Stunden an einem warmen Ort so lange trocknen, bis die Tomaten fast alle Flüssigkeit verloren haben Tipp: Die Tomaten im Sommer auf der Terrasse trocknen ! Anschließend von dem Blech nehmen und ebenfalls kaltstellen.

Farce: Das Wurstbrät vom Metzger mit 80 g flüssiger Sahne verfeinern und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Sofort wieder kalt stellen.

Zutaten
Für 6 Personen

1 Stück Rinderfilet, „aus der Mitte“ geschnitten, ca. 800g schwer, gleichmäßig groß pariert (am besten beim Dorfmetzger vorbestellen)
10 Scheiben Parmaschinken, dünn geschnitten
200 g Schweinenetz (vom Dorfmetzger), gut gewässert
150 g Wurstbrät (ebenfalls vom Dorfmetzger)
je 3 Paprika rot und gelb
3 Aubergine, mittelgroß
3 Zucchini, mittelgroß
250 g Pökelsalz (aus dem Fachgeschäft)
9 Stück Poweraden (junge Artischocken)
900 g frische Steinpilze
4 Schalotten
1 Bund Schnittlauch
200 g feingekörnte Polenta
600 ml Milch
4 Knoblauchzehen

2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
15 Kirschtomaten vom Strauch
6 Esslöffel Pesto
150 ml Rotweinsoße
4 Eßlöffel Olivenöl “Extra Vergine”
Grobes Meersalz, Salz, Muskat und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

-zurück-

Green Hearts

Zubereitung
1. Mit einem Herzchen-Ausstecher (ca. 4 cm) 40 Herzen aus dem Brot ausstechen.

2. Frischkäse Limettensaft und –schale, Sahne, Koriander und Petersilieverrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Brot-Herzen damit bestreichen.

3. Gurke waschen , trocknen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Gurkenscheiben fächerförmig zu einem Rechteck legen und fest zusammendrücken. Mit einem Herzchen-Ausstecher (ca. 4 cm) Herzen daraus ausstechen und diese auf die Brot-Herzen legen. Tipp: Statt Tramezzini-Brot 1 Weißbrot entrinden und längst in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zutaten
Für 40 Stück

6 Scheiben Tramezzini-Brot (ca. 330g)
400g Frischkäse
4 EL Limettensaft
abgeriebene Schale von 2 Limetten (unbehandelt)
4 EL Sahne
je 1 Bund Koriander und Petersilie (beides fein gehackt)
Salz
Pfeffer
1 Gurke

-zurück-

Gundermannssorbet mit Rhabarber

Zubereitung
Für das Sorbet den Apfelsaft, 500ml Wasser, 200g Zucker und den Zitronensaft bei mittlerer Hitze im offenen Topf köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf 500 ml reduziert ist. Gundermannblättchen abzupfen, ein paar Blüten zurückbehalten, den Rest in die heiße Flüssigkeit geben. Auskühlen lassen. Durch ein Sieb gießen und in einer Metallschüssel im Gefrierfach mindestens 5 Stunden gefrieren lassen, dabei die Masse wiederholt mit dem Schneebesen glatt rühren, damit sich keine Eiskristalle bilden. Die Eier trennen. Kurz vor Ende der Gefrierzeit das Eiweiß steif schlagen und die Hälfte davon unter das Sorbet rühren. Wieder ins Gefrierfach stellen.

Die Eigelbe zusammen mit dem restlichen Zucker mit den Schneebesen des Handrührers schaumig schlagen . Quark und übrigen Eischnee unterrühren. Rhabarberputzen und in 5 cm lange Stücke schneiden . In eine Gratinform füllen und die Eiermasse darüber verteilen. Unter dem Backofengrill 5 Minuten gratinieren.

Den gratinierten Rhabarber auf 4 Tellerverteilen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Das Sorbet darauf anrichten. Mit Gundermannblüten dekorieren.

Zutaten
Für 4 Personen

6 Zweige Gundermann,
Ersatz: 6 Zweige Minze oder Zitronenmelisse
5 Stangen Rhabarber
500ml Apfelsaft
250g Zucker
3 EL Zitronensaft
2 Eier (Klasse M)
250g Speisequark (Magerstufe)
Puderzucker zum Bestäuben

-zurück-

Gurken – Canapés auf Weißbrotherzen

Zubereitung
Aus dem Brot schneiden sie große Herzen aus (dabei gilt für ein Brot ein Herz) und bestreichen dieses mit Frischkäse. Die Gurken werden ebenfalls in Herzenform geschnitten, indem man sie in Scheiben schneidet und dann in Herzenform bringt. Die Petersilie wird auf einen Teller gebracht und dort die Ränder der Canapés in die Petersilie gedrückt. Die Canapés wird dann mit Gurkenherzen belegt und alles mit Salz und Pfeffer bestreut, je nach Geschmack. Am besten dieses Gericht gekühlt servieren.

Zutaten
Für 10 Personen

1 Salatgurke
200 g Frischkäse
30 Weißbrotscheiben (dünn)
5 El Petersilie (fein gehackt)
Salz und Pfeffer

-zurück-

Gurken-Staudensellerie-Salat

Zubereitung

Die Gurke schälen und vorsichtig längs halbieren. Anschließend mit einem Esslöffel die Kerne entfernen. Die Gurkenhälften quer in ½ cm dicke Scheiben schneiden, salzen und zur Seite legen. Den Staudensellerie in einzelne Stangen zerteilen. Die äußeren schlechten Stangen nicht mitverwenden. Die restlichen Stangen entfädeln oder mit dem Sparschäler von der Rinde befreien. Das zarte Innere mit den Blättchen grob zerteilen. Die Stangen quer in dünne Scheiben schneiden.

Für eine Vinaigrette Zucker, Salz und Essig in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Das Currypulver und das Öl unterschlagen. Die Gurkenscheiben in einem Sieb abtropfen lassen, eventuell etwas ausdrücken. Die Gurken und den Staudensellerie mit der Vinaigrette mischen, 30 Minuten durchziehen lassen.

Zutaten

Für 10 Personen

1 Salatgurke
1 kleiner Staudensellerie
2 Tl brauner Zucker
5 El Weißweinessig
2 El Currypulver (mittelscharf)
½ l Traubenkernöl
1 Bund Schnittlauch
Salz

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte H

H

[**a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z**]

Hähnchen-Auberginen-Auflauf

Holunder-Birnen

Hühnchen mit Chili-Honig

Hühnersuppe mit Tagliatelle

-zurück-

Hähnchen-Auberginen-Auflauf

Zubereitung
Backofengrill vorheizen. Backblech mit 2 EL Öl einfetten. 2. Aubergine putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf das Blech legen und in 4 bis 5 Minuten goldbraun grillen, dabei einmal wenden. Noch warm salzen und pfeffern. 3. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, häuten vierteln, entkernen und klein würfeln. 4. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. 5. Hähnchenbrustfilets waschen, Trockentupfen, salzen und pfeffern. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin in ca. 6 Minuten goldbraun anbraten, dabei einmal wenden.

Fleisch herausnehmen und in 2 cm breite Streifen schneiden. 6. Ofen auf 250 Grad vorheizen. Restliches Öl (1 EL) in der Pfanne erhitzen. Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Tomatenwürfel darin unter Rühren 3 bis 4 Minuten dünsten. 7. Eine ofenfeste Form (ca. 18 x 12 cm) einfetten. Auberginenscheiben und Hähnchenstreifen fächerförmig in der Form verteilen. Tomaten-Zwiebel-Mix darüber geben und alles mit dem Parmesan bestreuen. Ei, Milch und Thymianblättchen verquirlen.

Eiermilch salzen, pfeffern und über den Auflauf gießen. 8. Auberginenauflauf im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.

Zutaten
Für 2 Personen

4 EL Olivenöl
200 g Aubergine
500 g Tomaten
1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln
½ Bund Basilikum
200 g Hähnchenbrustfilet
Fett für die Form
30 g Parmesan (gerieben)
1 Ei (M)

50 ml Milch
1 EL Thymianblättchen
Salz
Pfeffer

-zurück-

Holunder-Birnen

Zubereitung
Die Birnen schälen, mit einem Kugelausstecher von unten das Kerngehäuse herausheben. Den Zucker in einem schweren Topf zu braunem Karamel schmelzen. Den Holunder und den Johannisbeersaft vorsichtig zugießen. Die Vanilleschote und die Zimtstange zugeben. Die Mischung aufkochen und die Hitze danach zurückschalten.

Die Birnen in den Saft legen und knapp unter dem Siedepunkt 15 Minuten pochieren, dabei einen PorzelIanteller auf die Birnen legen, damit sie gut mit dem Karamelsud bedeckt sind.
Die Birnen im Sud kalt werden lassen und über Nacht im Kühlschrank Saft ziehen lassen.

Zutaten
Für 10 Stück

10 feste Birnen
250 g Zucker
750 ml Holunderbeersaft
500 ml roter Johannisbeersaft
1 Vanilleschote
1 Zimtstange

-zurück-

-zurück zu aktuelle Rezepte-

Hühnchen mit Chili-Honig

Zubereitung
Die Chilischote im Mörser ganz fein zerstoßen und anschließend mit dem Honig verrühren. Die Zitrone waschen, trockenreiben und in 6 Spalten zerteilen.

Das Öl in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Daran denken: Hitze drosseln. Lorbeerblätter und Knoblauchzehen zufügen und 10 Minuten unter ständigem Rühren mitbraten lassen. Salzen, pfeffern. Oliven, Zitronenspalten und Chili-Honig zugeben.

Alles einmal umrühren und dann etwa 30 Minuten bei milder Hitze schmoren. Wenn das Fleisch anzubrennen droht, vorsichtig ganz wenig Wasser zugießen. Die Hühnerteile immer wieder wenden, bis sie schön goldbraun sind.

Zutaten
Für 6 Personen

1 Poularde von 1,5 kg (in 6 Teile zerlegt)
1 getrocknete Chilischote
4 EL Honig
150 g grüne Oliven (entsteint)
3 EL Ölivenöl
4 Lorbeerblätter
6 Knoblauchzehen (ungeschält)
Salz
Pfeffer

-zurück-

Hühnersuppe mit Tagliatelle

Zubereitung
Sie müssen Zwiebel, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel und Knoblauch putzen bzw. schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse mit dem Huhn, den Pfefferkörnern und den Lorbeerblättern in einen Topf mit 2,5 l leicht gesalzenem kaltem Wasser geben und alles zum Kochen bringen. Die Suppe schließlich 90 Minuten bei schwacher Hitze im offenen Topf köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit mit einem Schöpflöffel etwas von dem an der Oberfläche schwimmenden Fett und Schaum abnehmen.

Die Suppe durch ein großes A Sieb in einen anderen Topf gießen. Gemüse aus dem Sieb fischen und wieder in die Brühe geben. Das Huhn so weit abkühlen lassen, dass Sie es zerlegen können, ohne sich die Finger zu verbrennen. Knochen und Haut entfernen, das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Brühe zusammen mit dem Fleisch wieder aufkochen und 30 Minuten im offenen Topf weiterköcheln lassen. Inzwischen die Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen. Die Kräuter waschen und hacken. Die abgetropften Nudeln in Schalen verteilen, die Suppe einfüllen. Mit den Kräutern bestreuen.

Zutaten
Für 4-6 Personen

1 Suppenhuhn
125 g Bandnudeln
1 Zwiebel
2 Stangen Bleichsellerie
2 Karotten
1 Petersilienwurzel
2 Knoblauchzehen
7 schwarze Pfefferkömer
2 Lorbeerblätter
Salz
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Dill

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte I

I

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte J

J

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Joghurtsauce mit Gurke und Kreuzkümmel

-zurück-

Joghurtsauce mit Gurke und Kreuzkümmel

Zubereitung
Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und fein zerkleinern. Die Würfel in ein Sieb geben, salzen und ungefähr 30 Minuten abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen fein hacken und im heißen Öl in einem Topf anhitzen. Kreuzkümmel drüberstreuen und kurz mitdünsten. Im Anschluss abkühlen lassen.

Den Joghurt glattrühren. Die Zitronenschale fein abreiben, 2 El Saft auspressen. Knoblauch, Kreuzkümmel, Gurke, Zitronensaft und die Hälfte der Zitronenschale unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Sauce in einer Schale anrichten und mit der restlichen Zitronenschale garnieren.

Zutaten
Für 10 Portionen

1 Salatgurke
Salz
5—7 Knoblauchzehen, 2 El Öl
1 ½ El Kreuzkümmel (gemahlen)
500 g Joghurt (türkischer, 10%)
1 Zitrone (unbehandelt)
weißer Pfeffer, Zucker

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte K

K

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Kalbshaxe „ Flotter Dreier “

Kandierter Ingwer

Kartoffel-Hering-Salat mit Honig-Vinaigrette

Kartoffelnester mit Salatfüllung

Kartoffelsalat mit Linsen-Vinaigrette

Kartoffel-Tarte mit Steinpilzen

Kokoscreme Brülee

Kokos-Schoko-Kugeln

Koriander-Tandoori-Dip

Krakenrisotto mit Kirschtomaten und Basilikum

Kräuterbutter

Kräuterhähnchen in Salzkruste

Kresse-Rauke-Pesto

Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter

-zurück-

Kalbshaxe „ Flotter Dreier “

Zubereitung
Die Kalbshaxe parieren. Schalotten, Möhren und Sellerie schälen und in walnußgroße Stücke schneiden. Kartoffeln waschen und halbieren (bitte nicht schälen, geht schneller und schmeckt besser), dann auf der Schnittfläche in Öl kurz anbraten (das salzen nicht vergessen). Die Haxe salzen, pfeffern und in Rapsöl scharf anbraten – jetzt bei ca. 180° C in den vorgeheizten Backofen (kleine Schüssel mit Wasser in den Backofen). Nach einer Stunde das Gemüse, die Aromaten und die Kartoffeln zugeben, wenn die Haxe goldbraun ist mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen.
Nach einer weiteren 40 min. könnten sie servieren, wenn sie aber erst später essen möchten einfach Hitze reduzieren und später essen das Essen wird nicht schlechter nur noch besser!!!falls sie noch später essen möchten das Gemüse raus nehmen sonst wird es matschig.

Fleisch, Gemüse und Beilage alles in einem Topf - deshalb der Flotte Dreier. Um die Schwiegermutter ganz zu überzeugen: Haxe am Tisch tranchieren. (Beeindruckt schwer! Und lecker ist es sowieso!)

Zutaten
Für 4 Personen

1 St. Kalbshaxe
8-12 St. Schalotten
6 St. große Möhren
1 St. kleinen Knollensellerie
2 St. Knoblauchzehen
½ ltr. Weißwein
½ ltr. Brühe
500 g Salatkartoffel Bamberger Hörnchen oder Drillinge (Hauptsache festkochend und klein)
Salz
Pfeffer
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
Senfsaat
Thymian
Rapsöl

-zurück-

Kandierter Ingwer

Zubereitung
Den Ingwer häuten und mit einem Sparschäler oder einem scharfen Messer so dünn wie möglich in Scheiben schneiden. Schneiden Sie die Scheiben zu dick, kaut man später auf Fasern!
Den Zucker mit 200 ml Was-ser in eine große, flache Kasserolle geben. Unter Rühren langsam zum Kochen bringen und so lange sprudelnd kochen lassen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Achten Sie darauf das nichts klumpt.

Die Ingwerscheiben in den kochenden Sirup geben und 2 Minuten darin köcheln. Den Topf vorn Herd nehmen und den Ingwer 24 Stunden im Sirup ziehen lassen. Die Ingwerscheiben mit einer Gabel aus dem Sirup nehmen, den Sirup aufkochen und 1 -2 Minuten köcheln lassen (der Sirup soll dabei nicht braun wer-den). Den Topf vom Herd nehmen. Den Ingwer in den heißen Sirup zurückgeben und noch mal ungefähr 24 Std. darin ziehen lassen. Auch am folgenden Tag den Ingwer aus dem Sirup nehmen.

Den Sirup erneut aufkochen und 1 -2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Ingwer wieder hineingeben. Das Einkochen des Sirups so lange wiederholen, bis der Sirup nur noch knapp den Topfboden bedeckt. Jetzt den Ingwer im Sirup leicht erwärmen, damit sich die Scheiben voneinander lösen. Ein Kuchengitter mit Backpapier belegen. Den Ingwer mit einer Gabel aus dem Topf nehmen und die Scheiben nebeneinander auf das Backpapier legen und trocknen lassen. Das dauert etwa 1 Stunde. In einer Dose die mit Pergament ausgelegt ist, hält sich der kandierte Ingwer mehrere Monate.

Zutaten
Für ca. 250 g kandierten Ingwer

200 g Ingwerwurzel
200 g Zucker

-zurück-

Kartoffel-Hering-Salat mit Honig-Vinaigrette

Zubereitung
Kartoffeln in Wasser um die 20 Minuten in einer Schale garen. In der Zwischenzeit können Sie den Hering der Länge nach in Streifen schneiden und die Zwiebel schälen. Diese müssen dann in feine Scheiben geschnitten werden. Den Rucola und den Apfel waschen Sie und schneiden danach den Apfel in feine Streifen und beträufeln ihn mit der Zitrone. Weißweinessig, Erdnussöl, Akazienhonig, Salz und Pfeffer gut verrühren Die Kartoffeln mit der frischen Vinaigrette mischen und Hering, Rucola, Zwiebel und Äpfel unterrühren. Alles sofort servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

750 g kleinere, fest kochende Kartoffeln
4 Bismarckheringsfilets
2 rote Zwiebeln
1 Hand voll Rucola
1 Apfel, z.B. Grany Smith
2 El Zitrone
4 El Weißweinessig
2 El Erdnussöl
2 Tl Akazienhonig
Salz
Pfeffer

-zurück-

Kartoffelnester mit Salatfüllung

Zubereitung

Den weißen Spargel komplett, den grünen nur im unteren Drittel schälen. Denken Sie daran die Enden abzuschneiden. Dann die Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Anschließend in 3 El Öl 2—3 Min. unter Rühren braten. Mit Salz würzen und Peperoni und Ingwer kurz mitbraten. Mit den Säften ablöschen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen und das Sesamöl unterrühren.

Jetzt die Kartoffeln schälen und auf dem Gemüseschneider zu mittelstarken Fäden schneiden. 2 El Öl beiseite stellen. Den Rest in einem schmalen, hohen Topf auf 160 Grad erhitzen. Die Streifen von je 1 Kartoffel in einen Körbchenformer (im Küchenfachgeschäft) geben (oder nestförmig in einem Metallsieb verteilen und ein etwas kleineres Metallsieb von innen dagegen drücken, damit das Nest in Form bleibt). Alles zusammen ins Öl halten, bis die Körbchen knusprig sind. Aus dem Sieb lösen, auf Küchenpapier entfetten. Fertige Nester im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad warm halten.

Mango fein würfeln. Garnelen in 2 El Öl 3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Spinat und Mango unter den Spargel mischen. Eventuell nachwürzen. In den Nestern anrichten und sofort servieren.

Zutaten

Für 4 Personen

je 200 g weißer und grüner Spargel
etwa 2 l Öl
Salz
½ rote Peperoni (fein gehackt)
20 g Ingwer (fein gehackt)
6 El Orangensaft
3 El Limettensaft
3 El helles Sesamöl
8 Kartoffeln (800 g)
100 g Mangofleisch
16 kleine Garnelen ohne Kopf und Schale
Pfeffer a. d. Mühle

200 g Blattspinat (gewaschen und trocken geschleudert)

-zurück-

Kartoffelsalat mit Linsen-Vinaigrette

Zubereitung
Kartoffeln mit Schale ca. 25 Minuten gar kochen, etwas abkühlen lassen. Schalotten schälen, hacken.1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin andünsten, bis sie glasig sind. Linsen zugeben, mit warmer Brühe ablöschen und das Ganze ca. 5 Minuten garen.

Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Linsenbrühe über die Kartoffeln geben, kräftig mit Salz zugedeckt über Nacht durchziehen lassen (bis hierher vorbereiten). Brunnenkresse waschen, putzen, trocknen. Schafskäse zerbröckeln. Restliches Öl über die Kartoffeln träufeln, abschmecken. Mit Kresse und Schafskäse ausrichten.

Zutaten
Für 4 Personen

1 kg fest kochende Kartoffeln
2 Schalotten
2 EL Olivenöl
75 g rote Linsen
200 ml Gemüsebrühe (Instant)
Salz
Pfeffer
100 g frische Brunnenkresse
150 g Schafskäse

-zurück-

Kartoffel-Tarte mit Steinpilzen

Zubereitung
Die Steinpilze 30 Minuten in lau-warmem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und fein hacken. Die Kar-toffeln in der Schale in Salzwasser gar kochen, pellen, kalt werden lassen und auf der Haushaltsreibe raspeln. Dann den Speck und die Zwiebeln fein würfeln. Den Speck in einer Pfanne auslassen. Im Anschluss die Zwiebeln und Steinpilze zugeben. Dann abkühlen lassen. Den Parmesan fein reiben. Alle vorbereiteten Zutaten und die Sonnenblumenkerne mischen, kräftig salzen und pfeffern.

Eine Tarteform (28 cm) leicht ölen. Die Kartoffelmasse hineindrücken. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 40-45 Minu-ten bei 180 Grad) 45—50 Minuten gold-braun backen. Danach weitere 5 Mi-nuten auf dem Backofenboden zu En-de backen (auch bei Umluft). Die Tarte auf einem Rost etwas ab-kühlen lassen, aus der Form nehmen und in Stücke schneiden.

Zutaten
Für 4 Personen

20 g getrocknete Steinpilze
1 kg Kartoffeln (festkochend)
100 g durchwachsener Speck
100 g Zwiebeln
60 g Parmesan (im Stück)
30 g Sonnenblumenkerne
schwarzer Pfeffer
Salz
Öl für die Form

-zurück-

Kokoscreme Brülee

Zubereitung
1. Backofen auf 180 (Umluft 160) Grad vorheizen. Kokosmilch und Sahne in einem Topf langsam erhitzen, dabei ununterbrochen rühren. Nicht aufkochen lassen. Vom Herd nehmen.

2. Zucker und Eigelbe cremig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Heiße Sahne in die Eiercreme rühren. Die Mischung zurück in den Topf gießen. 1 Minute kochen, dabei unablässig rühren.

3 Vom Herd nehmen und den Kokoslikör unterrühren. Die Masse in Portionsförmchen füllen und in ein mit kochendem Wasser gefülltes tiefes Backblech setzen. 30-40 Minuten im Backofen garen.

4. Abkühlen lassen und jeden Flan mit 1 TL Zucker bestreuen. Unter dem heißen Grill oder besser noch mit dem Bunsenbrenner den Zucker Karamellisieren. Mit Minzeblättchen dekorieren. Warm oder kalt servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

125 ml Kokosmilch
500 ml Sahne
60 g Zucker + 4 TL Zucker für die Kruste
6 Eigelb
2 EL Kokoslikör
8 Minzeblättchen zum Dekorieren

-zurück-

Kokos-Schoko-Kugeln

Zubereitung
Bitterschokolade reiben. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Die Kokosflocken und geriebene Schokolade daruntermischen. Mit kalten Händen Kugeln formen, in den Schokostreußeln wenden. In kleinen Pralinenkapseln vepackt sieht das Konfekt besonders hübsch aus. Es hält sich gut gekühlt etwa drei Wochen.

Zutaten
Für 30 Kugeln

50 g Bitterschokolade
75 g Butter
50 g Puderzucker
100 g Kokosflocken
100 g Schokostreußel

-zurück-

Koriander-Tandoori-Dip

Zubereitung

Und so einfach ist es: Creme fraiche glatt rühren, Koriander mit einem scharfen Messer klein schneiden. Alle Zutaten mit dem Creme fraiche verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Schon fertig ! – Und sooo lecker – deshalb auch mein Lieblings-Dip

Zutaten

400 ml Creme fraiche
1 Bund Koriander
20 ml Sojasauce, salzarm
½ Chili-Schote
30 gr. Tandooripaste, rot
10 gr. Sesam, schwarz
etwas Olivenöl
Salz und Zucker

-zurück-

Krakenrisotto (Oktopus) mit Kirschtomaten und Basilikum

Zubereitung
Suppengemüse und Zwiebeln klein schneiden und mit den Kräutern in Olivenöl anschwitzen.Mit Weißwein ablöschen. Krake dazu geben, mit Wasser bedecken und zum kochen bringen. Unter schwacher Hitze solange weiter köcheln lassen, bis sie weich ist. Mit Wasser abschrecken und die äußere Haut entfernen. Den Risottoreis mit Schalottenwürfeln in Olivenöl anschwitzen. Leicht salzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Krakenfond auffüllen, unter schwacher Hitze weiter köcheln. Nach etwa 15 Minuten die Butter unterheben. Kurz vor dem Anrichten Parmesan, geviertelte Kirschtomaten und kleingeschnittene Krake hinzugeben. Abschmecken. Deko: frittierte Basilikumblätter

Zutaten
Für 4 Personen

600 Gramm Krake (Oktopus)
300 Gramm Suppengemüse
2 Gemüsezwiebeln
0,3 l Weißwein
Lorbeer
Pfefferkörner
Thymian
Wacholderbeeren
Knoblauch
Salz und Weißweinkorken
200 Gramm Risottoreis
30 Gramm Schalotten, gewürfelt
0,1 l Weißwein
120 Gramm Butter
50 Gramm Parmesan
1 Bund Basilikum
Kirschtomaten
Salz
Pfeffer
Olivenöl

-zurück-

Kräuterbutter

Zubereitung
Die Butter mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig schlagen. Den Knoblauch pellen und kräftig durchpressen. Die Butter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Knoblauch würzen. Die Kräuter unterheben und gut durchrühren.

Ein Stück Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Kräuterbutter auf der unteren Schmalseite verteilen und mit Hilfe der Folie zu einer Rolle formen. Die Enden fest zusammendrehen und die Butter mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Zutaten
Für ca. 300g

250 g Butter (zimmerwarm)
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)
2 El Zitronensaft
3 El glatte Petersilie (fein gehackt)
1 El Schnittlauch (in feinen Röllchen)
1 El Estragon (gehackt)
1 Tl Thymianblättchen
1 Tl Rosmarinnadeln (fein gehackt)

-zurück-

Kräuterhähnchen in Salzkruste

Zubereitung
1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Hähnchen innen und außen pfeffern, mit Knoblauch und der Hälfte der Kräuter füllen. Hähnchenhaut über der Brust lösen, restliche Kräuter dazwischen schieben.

2. ½ kg Salz in eine Ofenfeste Form geben, festdrücken. Huhn mit der Brustseite nach oben darauf setzen, restliches Salz darauf verteilen und festdrücken. Im Ofen 1 ½ Stunden garen.

3. Salzkruste vorsichtig anklopfen und Hähnchen herausnehmen.

Zutaten
Für 2 Personen

1 Hähnchen (ca. 1 kg , gewaschen)
Pfeffer
1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
4 Zweige Rosmarin und 6 Salbeiblättchen (beides gewaschen)
1 ½ grobkörniges Meersalz.

-zurück-

Kresse-Rauke-Pesto

Zubereitung
Die Brunnenkresse und die Rauke putzen, waschen, von den Stielen zu-fen und grob hacken. Den Knoblauch pellen und in grobe Stücke schneiden. In einem Mixer Kresse, Rauke, Knoblauch, Pinienkerne und Parmesan mit dem Öl gut durchmixen. Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zu den gefüllten Artischocken und den gefüllten Tomaten servieren.

Zutaten
Für 4 Liter

1 Bund Brunnenkresse (130 g)
1 Bund Rauke (80 g)
2 Knoblauchzehen
15 g geröstete Pinienkerne
20 g Parmesan (gehobelt)
150 ml Öl
1—2 El Zitronensaft
Salz
Pfeffer (a. d. Mühle)

-zurück-

Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter

Zubereitung
Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weich kochen lassen. Den Kürbis großzügig schälen und die Kerne säuberlich herausschaben. Das Fruchtfleisch in ca. 3 cm große Stücke zerteilen. Salzwasser zum Kochen bringen. Kürbisstücke dazugeben und 5 Minuten garen. Die Kürbisstücke gut abtropfen lassen und im Topf mit dem Schneidstab fein pürieren. Essig dazugeben. Dann leise kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft und ein dickes Püree entstanden ist.

Die Kartoffeln pellen. Anschließend das Mehl und die Stärke mit dem Parmesan verrühren. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse durchpressen und hinzufügen. Das Kürbispüree dazugeben und alles rasch mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Dabei mit Salz. Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Masse vierteln, auf der bemehlten Arbeitsfläche aus jedem Viertel 8 Kugeln formen und mit den Zinken einer Gabel eindrücken. Oder ein Gnocchi-Brettchen mit Mehl bestäuben und die Kugeln mit Hilfe einer Gabel über das Brettchen in Form rollen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi behutsam hineingleiten lassen und in 10—12 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen.

Die Salbeiblätter abzupfen und fein schneiden. In einer kleinen Pfanne die Butter einmal aufschäumen lassen. Den Salbei untermischen, über die gut abgetropften Gnocchi träufeln.

Zutaten
Für 4 Portionen

300 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
200 g Kürbis
2 El Weißweinessig
100 g Mehl
1 gestrichener El Speisestärke
50 g Parmesan (fein gerieben)
1 Ei (Kl. L)

weißer Pfeffer, Muskatnuss (frisch gerieben)
5 Salbeistiele
50 g Butter

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte L

L

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Lamm-Buletten mit Erdnüssen und Konander

Lauwarmer Tunfisch auf Kafir-Limetten mit Risotto

Linsensalat mit karamelisierten Zwiebeln und Bierschinken

-zurück-

Lamm-Buletten mit Erdnüssen und Koriander

Zubereitung
Das Brot entrinden, in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die Erdnüsse aus der Schale befreien, häuten und fein zerkleinern. Die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch durchpressen, das Koriandergrün fein hakken. Alle vorbereiteten Zutaten mit Lammhack, Eiern, Joghurt und Koriander mischen und verkneten. Alles kräftig salzen und pfeffern.

Die Hackmasse mit einem Eispor-tionierer abstechen und mit feuchten Händen zu Buletten formen. Das Öl in 2 großen Pfannen erhitzen und die Buletten darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 7—10 Minuten braten Achten Sie dabei darauf zu wenden. Die gebratenen Buletten auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf einer großen Platte anrichten und mit Petersilie garnieren.

Zutaten
Für 30 Stück

9 Scheiben Weizentoastbrot
130 g Erdnüsse (mit Schale)
150 g Zwiebeln
8 Knoblauchzehen
2 Bund Koriandergrün
2 kg Lammhack (a. d. Schulter)
6 Eier (Kl. M)
300 g Sahnejoghurt
2 El Koriander (gemahlen)
Salz, schwarzer Pfeffer
100—200 ml Öl zum Braten
1 Bund glatte Petersilie

-zurück-

Lauwarmer Tunfisch auf Kafir-Limetten mit Risotto

Zubereitung
Tunfisch in 4 gleich große Teile portionieren Limettenblätter in Olivenöl mixen Tunfisch salzen und pfeffern und mit Limettenöl marinieren. Auf ein gebuttertes Blech legen und ca. 1 Std im Kühlschrank ziehen lassen Anschließend bei ca. 66 Grad im Backofen unter Alufolie für 12 Minuten garen* *dabei sollte der Tunfisch roh bleiben, aber warm sein Für das Risotto Schalotten, Knoblauch zusammen mit dem Thymian anbraten, jedoch keine Farbe nehmen lassen Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und den Geflügelfond nach und nach zugeben Leicht köcheln lassen und unter ständigem Rühren kleine Buterflöckchen mit unterrühren. Nach ca.17-19 Minuten einen Schuß Olivenöl und den geriebenen Parmesankäse unterheben. Nach Belieben etwas frischen Koriander zugeben

Anrichten: Risotto in einem tiefen Teller anrichten und den lauwarmen Tunfisch oben drauf anrichten.

Zutaten
für den Tunfisch:

500 Gramm Tunfisch
40 Gramm Kafir-Limetten
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

für das Risotto:
280 Gramm Risottoreis
1 Schalotte
Olivenöl
1/8 l trockener Weisswein
700 ml Geflügelfond
60 Gramm Parmesan
100 Gramm Butter
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe

-zurück-

Linsensalat mit karamelisierten Zwiebeln und Bierschinken

Zubereitung
Die Linsen mit reichlich Wasser bedecken, salzen und den Salbei und 2 El Öl dazugeben. Bei milder Hitze zum Kochen bringen und ungefähr 20 Minuten leise kochen lassen. Senf, Essig, Nußöl, 6 El Öl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 150 ml Fond verrühren. Die Linsen nach Ende der Garzeit in einem Sieb abtropfen lassen, noch warm mit der Vinaigrette mischen. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Die Zwiebeln pellen und in ½ cm dünne Ringe schneiden. Den restlichen Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen. 2 El Öl dazugeben und die Zwiebel darin unter Wenden bei starker Hitze 2 – 3 Minuten karamelisieren

Mit dem restlichem Fond ablöschen und noch 1 Minute leise kochen lassen. Den Bierschinken in 1 cm große Würfel, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Petersilie hacken. Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Kräuter unter den Salat mischen und eventuell nachwürzen. Den Bierschinken im restlichen Öl bei starker Hitze goldbraun braten. Den Linsensalat anrichten, den Bierschinken und die Zwiebeln darauf verteilen, Feldsalat und Tomaten darum herum legen und servieren.

Zutaten
Für 10-12 Portionen

300 g französischen Berglinsen
Salz
1 Stiel Salbei
12 El Öl
2 El Senf (mittelscharf)
3 El Weißweinessig
2 El Haselnußöl
schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)
2 El Zucker
200 ml Geflügelfond (a. d. Glas)
300 g Zwiebeln
350 g Bierschinken (im Stück)
1 Bund Schnittlauch

½ Bund glatte Petersilie
100 g Feldsalat
200 g kleine Tomaten

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte M

M

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Maki-Sushi mit Gurkenfüllung

Mariniertes Schweinefilet mit Ingwer und Knoblauch

Marokanische Fladenbrote

Mascarpone – Rhabarbertörtchen

Matjes-Sushi

Matjes-Tatar

Mayonnaise mit getrockneten Tomaten

Meerrettichquark mit Radieschen

Miesmuscheln in Gemüse

Möhren-Aprikosen-Suppe mit Chili und Basilikum

Muschelsuppe

-zurück-

Maki-Sushi mit Gurkenfüllung

Zubereitung
Reis waschen, abtropfen und 30 Min. quellen lassen. In einem Topf mit 3 ¼ Tas-sen Wasser übergießen, aufkochen lassen. 2 Minuten kräftig k-chen, dann bei minimaler Hitze 8 Minuten quellen lassen. Topf vom Herd nehmen. Zwischen Topf und Deckel ein Tuch spannen. 10 Minuten stehen lassen. Inzwischen 100 ml Reisessig mit 1 ½ EL Salz und 5 EL Zucker aufkochen. Abkühlen lassen.

Gurke in sehr dünne Streifen schneiden, salzen. 30 Min. ziehen lassen. Abspülen und Trockentupfen. Reis in eine weite Schüssel füllen, mit Essigsirup beträufeln. Abkühlen lassen. 1 EL Reisessig mit 2 EL Zucker, 1 TL Salz, Sesam, Wakame-Algen, Gurke und Sake mischen. Pfeffern.

Nori-Blätter nacheinander auf der Matte der Länge nach ausbreiten und so mit Reis belegen, dass an beiden Längsseiten ein fingerbreiter Streifen frei bleibt. Reis festdrücken, mit Gurkensalat und Salatblättern schön bedecken. Nori-Blätter mit Hilfe der Matte bis zum oberen unbelegten Streifen stramm aufrollen. Diesen dann unter die Matte schieben, sodass er die Rolle “zuklebt“. Rollen je in 3-4 Stücke schneiden.

Zutaten
Für 30-40 Stück

2 1/2 Tassen Sushi-Reis
1 Salatgurke (geschält, entkernt)
10 Blatt geröstete Nori-Algen (Yaki Nori)
110 ml Reisessig, Salz, Zucker
1 TL schwarze Sesamsamen
3 TL getrocknete Wakame-Algen
1 TL Sake
Pfeffer, Einige Salatblätter

Utensilien: Bambusmatte

-zurück-

Mariniertes Schweinefilet mit Ingwer und Knoblauch

Zubereitung
Die Knoblauchknollen ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Die Ingwerwurzel schälen und 70 g davon reiben (den Rest in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank aufbewahren). Die Schweinefilets in eine Arbeitsschale legen und mit dem Ingwer bestreichen. Die Knoblauchscheiben unter und auf den Filets verteilen. Die Filets mit Pfeffer bestreuen, die Limette auspressen und den Saft über das Fleisch träufeln. Mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht marinieren. Zwischendurch 1mal wenden.

Den restlichen Ingwer quer in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen pellen, längs in dünne Scheiben schneiden. Das 01 in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchscheiben darin goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier geben. (Der Knoblauch darf nur leicht gebräunt sein, sonst wird er bitter!) Genauso mit den Ingwerstiften verfahren. Beides abgedeckt zur Seite stellen und abkühlen lassen. Bratöl aufheben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Gas 3, Umluft 180 Grad). Die Filets aus der Marinade nehmen. Knob-lauch, Ingwer und Pfeffer vom fleisch abstreifen. 4 El Bratöl in einem Schmortopf erhitzen. Marinade mit dem Knoblauch, Ingwer und Pfeffer im Öl kräftig bräunen. Sojasauce und Zucker dazugeben. Mit Wein und Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Das restliche Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinefilets trockentupfen, salzen und von allen Seiten kräftig anbraten. Die Filets mit der Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben (Pfannenstiel aus Kunststoff mit Alufolie umwickeln oder die Saftpfanne benutzen) und auf der 2. Ein-schubleiste von unten 12—15 Minuten braten.

Den eingekochten Saucenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Stärke mit 3 El kaltem Wasser verrühren und mit einem Schneebesen unter den kochenden Fond schlagen, so dass eine leicht gebundene Sauce entsteht. Die Schweinefilets aus dem Backofen nehmen. Den Bratfond aus der Pfanne unter die Sauce schlagen. Ingwerstifte und Knoblauchscheiben in der Resthitze des Backofens leicht erwärmen. Die Filets in etwa daumen-dicke Scheiben

schneiden und auf einer vorgewärmten Platte mit Knoblauch und Ingwer bestreut servieren. Die Sauce extra dazu servieren.

Zutaten
Für 6 Portionen

2 junge Knoblauchknollen
170 g frische Ingwerwurzel
1 kg Schweinefilet (3 Filets)
2 Tl geschroteter, schwarzer Pfeffer
1 Limette
6 große Knoblauchzehen
1/8 l Öl
3 El Sojasauce
2 Tl brauner Zucker
3/8 l trockener Weißwein
¼ l Rinderfond (a. d. Glas)
Salz
1 Tl Speisestärke

-zurück-

Marokanische Fladenbrote

Zubereitung
60 g Vollkornmehl mit Zucker, Salz und Hefe in eine Schüssel geben. 300 ml lauwarmes Wasser mit einem Schneebesen in die Mischung rühren. So lange mit einem Tuch bedeckt stehenlassen, bis sich Blasen bilden. Restliches Vollkornmehl, Maismehl, Öl und Paprika dazugeben und glatt verkneten. Zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt nochmals 20 – 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einer 30 cm langen Rolle formen und in 10 gleich große Stücke teilen. Teigstücke zu Kugeln formen, auf gefettetem Backblechen zu Fladen von 10 cm Durchmesser auseinanderdrücken. Das Ei mit einer Gabel verschlagen. Die Fladen damit bepinseln, mit Sesam bestreuen. Die Fladen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10 – 12 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad)

Zutaten
Für 10 Stück

300 g Weizenvollkornmehl
je 1 gestrichener Tl Zucker und Salz
1 Pk. Trockenhefe
40 g Maismehl
1 El Öl
½ Tl Paprika (süß)
Mehl und Öl zum Bearbeiten
1 Ei
2 El Sesamsaat

-zurück-

Mascarpone – Rhabarbertörtchen mit Holunderblütensüppchen

Zubereitung
Mousse
Die Eigelbe mit Zucker schaumig führen, danach Mascarpone Zitronensaft, Tia Maria und Rhabarberkompott hinzugeben. Die Kalt eingeweichte Gelatine auflösen und unter die Masse rühren. Danach die geschlagene Sahne unterheben. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.

Süppchen
Weißwein, Zitronen, Zimtstangen, Zucker und Mineralwasser aufkochen. Die Holunderblüten und Champagner hinzu und abgedeckt 1 – 2 Tage ziehen lassen. Danach abpassieren. In die kalte Masse, ca. einen viertel Liter, die Crème-Fraîche geben und aufmixen.

Anrichten
Mit Beeren Ihrer Wahl oder auch bebackenen Holunderblüten garnieren. Auch Baumkuchen, Löffelbiskuit oder getrocknete Spargelscheiben können Sie um das Törtchen als Garnitur geben.

Weinempfehlung
1998 Pinot extra brut Klassische Flaschengärung Weingut Schätzle Baden

Zutaten
Für 4 Personen

Mousse
5 Stück Eigelb
50g Zucker
150g Mascarpone
2cl Zitronensaft
2,5 Blatt Gelatine
4 – 6 cl Tia Maria
100g Rhabarberkompott
100g geschlagene Sahne
5 Stück Eiweiß
50g Zucker

Süppchen

1 l Weißwein
2 Stück Zitronen
5 Stück Zimtstangen
250g Zucker
100ml Mineralwasser
200ml Champagner
150g Crème fraîche
300g Holunderblüten

-zurück-

Matjes-Sushi

Zubereitung
Den Reis im Sieb so lange kalt spülen, bis das Wasser klar bleibt. Mit 600 ml Was-ser im geschlossenen Topf 20 Minuten bei milder Hitze ko-chen lassen und im Anschluss die Hitze aus-schalten. Den Reis weitere 10 Minuten ziehen lassen. Reisessig mit Zucker und Satz aufkochen, unter den Reis mischen und kalt wer-den lassen. Die Matjes längs in schmale Streifen schnei-den. Dann die Gurke an den En-den abschneiden, damit sie so lang ist wie die Algenblätter. In dünnen Scheiben von den Kernen, dann längs in 5 mm schmale Streifen schneiden. Die Avocado halbieren, ent-steinen, schälen und in 5 mm schmale Streifen schneiden.

Den Reis gleichmäßig auf den Algenblättern verteilen, dabei an der oberen Längskante einen etwa 1 cm brei-ten Rand lassen. Einen Gur-kenstreifen und einige Mat-jes- und Avocadostreifen auf den Reis legen. Das vorberei-tete Blatt auf die Bambus-matte legen. Von der unteren Seite her aufrollen, dabei mit der Bambusmatte fest zusam-menpressen und rund for-men. Die restlichen Blätter genauso verarbeiten. Die Sushi-Rollen halbieren und jede Hälfte noch einmal schräg durchschneiden.

Wasabi-Pulver mit 4 Tl Wasser verrühren, zu 4 Ku-geln formen und flach drücken. Mit einem kleinen Mes-ser ein Rautenmuster hin-einkerben. Die Rollen mit Wasabi, Sojasauce und dem eingelegten Ingwer servieren.

Zutaten
Für 16 Stück

300 g Sushi-Reis
7 El japanischer Reisessig
3 El Zucker
½ Tl Salz
150 g Matjesfilets
1 Salatgurke
1 Avocado
4 Nori-Algenblätter
2 gehäufte Tl Wasabi-Pulver

8 El Sojasauce
40 g eingelegter japanischer Ingwer

-zurück-

Matjes-Tatar

Zubereitung
Den Speck sehr fein würfeln. Das Öl erhitzen, den Speck darin bei mittlerer Hitze knusprig auslassen. In ei-nem Sieb abtropfen lassen.

Die Gurke von der Schale befreien, längs vierteln und entkernen. Jedes Viertel längs halbieren und sehr fein würfeln. Die Matjes und die Zwiebeln ebenfalls sehr fein würfeln. Den Dill von den Stielen zupfen, ¾ fein hacken. Den restlichen Dill können Sie zum Garnieren beiseite legen. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Zitronensaft mischen und 20 Minuten kalt stellen. Mit Pfeffer würzen. Die Brottaler auf dem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Gas 2—3, Umluft 170 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 7 Minuten rösten, dabei einmal wenden, dann vollständig auskühlen lassen.

Pro Portion 1 Brottaler in die Tellermitte setzen. Darauf 1 El Tatar, wieder 1 Brottaler und nochmals 1 El Tatar schichten. Mit Dill garnieren.

Zutaten
Für 12 Portionen

100 g durchwachsener Speck (in dünnen Scheiben)
1 El Öl
200 g Salatgurke
300 g Matjesfilets
150 g Zwiebeln
½ Bund Dill
1 El Zitronensaft
Pfeffer (a. d. Mühle)
24 Vollkornbrottaler

-zurück-

Mayonnaise mit getrockneten Tomaten

Zubereitung
Die Tomaten mit Aceto balsamico, 10 El Wasser und dem Ei mi Küchen-mixer pürieren. Das Öl zuerst trop-fenweise, dann in feinem Strahl in den laufenden Mixer geben, salzen und pfeffern. Die Mayonnaise zu der Terrine reichen.

Zutaten
Für 10 Portionen

125 g getrocknete Tomaten (abgetropft)
3 El Aceto balsamico
1 Ei (Kl. M)
250 ml Öl
Salz
weißer Pfeffer

-zurück-

Meerrettichquark mit Radieschen

Zubereitung
Die Radieschen putzen und waschen. Die Radieschen zuerst in dünne Scheiben und dann in feine Stifte schneiden. Die Zwiebel pellen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Sahnequark mit der Milch verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten
Für 10 Portionen

1 Bund Radieschen
1 Zwiebel
30 g frischer Meerrettich
1 Bund Schnittlauch
500 g Sahnequark
4 El Milch
Salz, weißer Pfeffer

-zurück-

Miesmuscheln in Gemüse

Zubereitung
Sellerie, Karotten, Lauch. Fen-chel und Zwiebeln putzen bzw. schälen und fein zerkleinern. Knob-lauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Dann den Chili entkernen und in Ringe schneiden. Schließlich die Mu-scheln vorbereiten, d. h. waschen, Bart abziehen und geöffnete oder zerbro-chene Muscheln wegwerfen.

Öl in einem großen Topf erhit-zen und das Gemüse zusam-men mit Knoblauch. Chili und Lorbeerblatt darin langsam glasig düns-ten. Mit Wein und Fond ablö-schen. salzen und 4 Minuten zugedeckt alleine köcheln lassen. Muscheln zuführen und im geschlossenen Topf garen, bis sie sich geöffnet haben (4-5 Minuten).

Die Muscheln aus dem Sud he-ben. Dabei geschlossene Muscheln aussortieren und weg-werfen. Den Sud, wenn nötig nachwürzen, und die gehackten Kräuter unterrühren. Den Sud über die Muscheln gießen. Sofort servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

2 kg Miesmuscheln
200 g Sellerie
200 g Karotten
150 g Lauch
150 g Fenchel
120 g Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
1-2 frische rote Chilischoten
4 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
120 ml Weißwein
250 ml Fischfond
Salz
4 Zweige Dill oder Petersilie (gehackt)

-zurück-

Möhren-Aprikosen-Suppe mit Chili und Basilikum

Zubereitung
Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken und ihre Haut abziehen. Dann halbieren Sie die Früchte, entfernen die Steine, schneiden die Hälften in Spalten und stellen alles abgedeckt in den Kühlschrank.

Die Chilischote längs halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Dann die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kalbsfond mit 500 ml Wasser in einen Topf geben, mit den Möhrenscheiben zum Kochen bringen. Nach ca. 4—5 Minu-ten ca. 100 g Möhrenscheiben als Einlage für die Suppe herausnehmen, beiseite stellen und die restlichen Möhren 5—6 Minuten weiterkochen lassen, bis sie weich sind. Anschließend die Aprikosenspalten bis auf 100 g zu den Möhren im Topf geben.

Die Limettenschale dünn abreiben. den Saft auspressen. Die Ingwerwurzel schälen und reiben. Limettensaft und schale, Ingwer und Chiliwürfel zu den Möhren im Topf geben, alles pürieren. Die Suppe nochmals erhitzen und mit Zucker, Sherry und Salz würzen.

Zum Servieren die Suppe erneut aufkochen, die restlichen Aprikosenspalten und Möhrenscheiben darin erhitzen. In vorgewärmte Teller geben und mit den in grobe Streifen geschnittenen Basilikumblättern bestreuen. Dazu passen Baguettescheiben, mit Butter bestrichen, mit gehackten Mandeln belegt und unter dem Grill überbacken.

Zutaten
Für 4 Portionen

300 g reife Aprikosen
1 rote Chilischote
400 g junge Möhren
400 ml Kalbsfond (a. d. Glas)
30 g frische Ingwerwurzel
1 Tl brauner Zucker
4 cl trockener Sherry
Salz

1 Bund Basilikum

-zurück-

Muschelsuppe

Zubereitung
Sellerie, Möhren, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln putzen. Den Sellerie und die Möhren in ½ cm kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe, die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln anschließend in 50 g Butter andünsten. Mit Geflügelfond auffülen und auf 500 ml einkochen. Den Senf unterrühren und mit der Sahne un dem Crème double auffüllen. Ungefähr 10 Minuten leise kochen lassen, dann salzen und pfeffern. Die Möhren und den Sellerie in kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten garen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen und zur Sauce geben.

Die Möhren und den Sellerie in kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen und zur Sauce geben. Die Muscheln entbarten. Bereits geöffnete Muscheln wegwerfen. Die Muscheln in 3 Portionen garen: Dazu jeweils 2 El Öl in einem breiten Topf stark erhitzen, die Muscheln dazugeben und den Topf sofort verschließen. 2 – 3 Minuten garen und sofort aus dem Topf nehmen. Die Muscheln leicht abkühlen lassen und aus den Schalen lösen. Die noch geschlossenen Muscheln wegwerfen.

Das Brot entrinden, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in der restlichen Butter goldbraun rösten. Den Schnittlauch und den Dill zerkleinern. Anschließend die Zitrone fein abreiben und ca. 2 El Zitronensaft auspressen. Nachdem die Sauce kurz aufgekocht ist, geben Sie die Frühlingszwiebeln dazu und lassen alles 1 Minute leise kochen. Nun die Muscheln darin erhizten und die Zitronenschale, Zitronensaft und ¾ der Kräuter dazugeben. Nach Beliebem mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Bier hinzugeben und die Croûtons mit den restlichen Kräuter mischen. Alles anrichten und servieren.

Zutaten
Für 10-12 Portionen

200 g Sellerieknolle
150 g Möhren
200 g Frühlingszwiebeln
100 g Zwiebeln

100 g Butter
800 ml Geflügelfond (a. d. Glas)
1 El Senf (mittelscharf)
400 ml Schlagsahne
200 g Crème double
Salz
weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
2 kg Miesmuscheln
6 El Öl
100 g Weizentoastbrot
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
1 Zitrone (unbehandelt)
100 ml Bier (nicht zu bittere Sorte)

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte N

N

[**a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z**]

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte O

O

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte P

P

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Paprika-Kartoffelpüree

Pilzragout

Pizza mit Tomaten und Ziegenkäse

-zurück-

Paprika-Kartoffelpüree

Zubereitung
Die Zwiebeln pellen und eine Hälfte sehr fein würfeln. Die andere Hälfte in dünne Ringe schneiden. Die Paprikaschote putzen, vierteln, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, grob zerteilen und in ca. 1 l leicht gesalzenem Wasser zugedeckt weich kochen; abgießen und kurz abdämpfen. Die Milch erhitzen. Die Hälfte vom Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin 2-3 Minuten andünsten. Das Tomatenmark und das Paprikapulver unterrühren.

Die Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch nach und nach unter die zerdrückten Kartoffeln schlagen, bis das Püree cremig ist. Das Paprika-Zwiebel-Gemisch unterrühren. Eventuell nachsalzen. Das restliche Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe leicht in Mehl wenden, anschließend im heißen Schmalz goldbraun braten.

Das fertige Püree auf einer vorgewärmten Platte oder Tellern anrichten. Die Zwiebelringe und die Paprikawürfel auf dem Püree verteilen.

Zutaten
Für 4-6 Portionen

150 g mittelgroße Zwiebeln
1 rote Paprikaschote (200 g)
750 g Kartoffeln (festkochend)
Salz
¼ l Milch
100 g Gänseschmalz (ersatz-weise Schweineschmalz)
2 El Tomatenmark
1 El Paprikapulver (edelsüß)
1 Tl Paprikapulver(rosenscharf)
Mehl für die Zwiebelringe

-zurück-

Pilzragout

Zubereitung
Champignons putzen und vierteln, Schalotten würfeln und beides in 40 g Butter andünsten lassen. Salzen und pfeffern. Pilze garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Sahne dazugeben und etwas einkochen lassen, mit Saucenbinder andicken. ½ l Wasser mit Milch und Salz zum Kochen bringen. Den Polentagries unterrühren mit dem Schneebesen einrieseln lassen. Unter Rühren 10 Minuten ausquellen lassen, restliche Butter und Thymian unterrühren. Mit dem Pilzragout servieren.

Zutaten
Für 4 Portionen

500 g rosa Champignons
50 g Schalotten
100 g Butter
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)
1/4 l Schlagsahne
2 Tl brauner Saucenbinder
1/8 l Milch
125 g Polentagrieß (Instant)
2 Tl Thymianblättchen

-zurück-

Pizza mit Tomaten und Ziegenkäse

Zubereitung
Ziegenkäse würfeln. Mit Thymian und Olivenöl mischen, etwas ziehen lassen. Blätterteigplatten kurz antauen lassen, ausrollen und mit Hilfe einer Untertasse vier kreisförmige Platten ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einer Gabel mehrfach leicht einstechen. Bei 190 Grad (Umluft: 175 Grad, Gasherd: Stufe 3) ca. 15 Minuten verbacken.

Tomaten halbieren, grünen Stielansatz entfernen, in Scheiben schneiden. Pizzen zuerst mit Creme-fraiche bestreichen. Mit Tomaten und Zigenkäse belegen, Rosmarinnadeln darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei gleicher Hitze ca. 30 Minuten fertig backen. Schinken in kleine Stücke schneiden, auf den Pizzen verteilen und sofort servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

150 g Ziegenkäserolle
etwas frischer Thymian
2 EL Olivenöl
375 g TK-Blätterteig
400 g Tomaten
1 Becher (150 g) Kräuter-Creme-fraiche
etwas frischer Rosmarin
Salz
Pfeffer
8 Scheiben Parmaschinken

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte Q

Q

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Quark-Kokos-Creme mit Pflaumenkompott

-zurück-

Quark-Kokos-Creme mit Pflaumenkompott

Zubereitung
1 Tl Zitronenschale fein abreiben und mit 1 Tl Zitronensaft, Puderzucker, 1 El Kokosraspel, Vanillemark und Quark glattrühren. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Kalt stellen.

Rum mit Zucker in einer Pfanne 2—3 Min. hellbraun karamellisieren lassen, Pflaumen zugeben, 5 Min. unter gelegentlichem Rühren kochen. Abkühlen lassen. Die Quarkcreme auf die Kokoszwieback-Scheiben verteilen und mit Pflaumenkompott belegen. Mit 1 El Kokosraspeln bestreut sofort servieren.

Zutaten
Für 4 Portionen

1 Zitrone
30 g Puderzucker
2 El Kokosraspel
Mark einer ausgeschabten Vanilleschote
250 g Magerquark
150 ml Schlagsahne
½ Pk. Sahnesteif
½ Pk. Vanillezucker
50 ml Rum
150 g Zucker
600 g Pflaumen (halbiert und entsteint)
8 Scheiben Kokoszwieback

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte R

R

[**a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z**]

Rahmsipinat mit pochiertem Ei und Bacon

Riesengarnelen im Pfefferschotensud

-zurück-

Rahmsipinat mit pochiertem Ei und Bacon

Zubereitung
pinat putzen, blanchieren, abschrecken, auspressen und grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch pellen, fein hacken und in heißer Butter glasig dünsten. Mit Anislikör ablöschen. Sahne dazugießen und cremig einkochen lassen. Den Spinat dazugeben, erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warm halten. Bacon in einer heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten knusprig braten. 1 l Wasser mit Essig aufkochen, die Eier nacheinander erst in ein Schälchen schlagen, dann vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und etwa 3 Minuten pochieren. Anschließend auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Toaster-Muffins trennen und nach Packungsanweisung rösten. Spinat auf die Muffins verteilen. Speck und je 1 Ei daraufgeben.

Zutaten
Für 4 Portionen

700 g Wurzelspinat
50 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
30 g Butter
1-2 EL Anislikör (z.B. Pernod)
250 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, frische Muskatnuß
8 Scheiben Bacon
50 ml Weißweinessig
4 Eier (Kl. M)
2 Toaster-Muffins

-zurück-

Riesengarnelen im Pfefferschotensud

Zubereitung
4 Knoblauchzehen und die Zwiebeln pellen. Den Knoblauch längs in dünne Scheiben, die Zwiebeln in schmale Spalten schneiden. Den Sellerie und die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Peperoni mit den Kernen quer in Ringen vom Stiel abschneiden. Das Butterschmalz, die Krebsbutter und die Butter in einem Topf schmelzen und leicht aufschäumen lassen. Das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren, 5 Minuten unter ständigem Rühren anschwitzen. Die vorbereiteten Gemüse untermischen und andünsten. Mit dem Fond und 400 ml Wasser auffüllen, dabei kräftig rühren, aufkochen lassen.

Ohne Deckel 10 Minuten leise kochen, mit Salz, Zucker, Koriander und Pfeffer würzen. Den restlichen Knoblauch pellen und in den Sud pressen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und untermischen. Die Garnelen in 3 oder 4 Portionen im Sud jeweils 3 Minuten garen, herausheben, auf eine tiefe Platte geben und im Backofen bei 125 Grad (Gas 1, Umluft 100 Grad) warm halten. Vorm Servieren den Sud über die Garnelen gießen.

Zutaten
Für 12 Portionen

6 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln
200 g Staudensellerie
1 Bund Frühlingszwiebeln
je 1 gelbe, rote und grüne Peperoni
30 g Butterschmalz
50 g Krebsbutter (a. d. Dose)
30 g Butter
50 g Mehl
800 ml Geflügelfond (a. d. Glas)
Salz
1 El Rohrzucker
1 El Korianderkörner (geschrotet)
schwarzer und weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
1 Bund glatte Petersilie

2 kg Riesengarnelen (32—40 Stück, mit Kopf ungeschält)

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte S

S

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Sauerbraten von der Lammkeule

Scharfes Hähnchen mit Curry--Kokos-Sauce

Scharf-süße Senf-Mayonnaise

Schokocreme mit Birnenragout

Schokoladenpudding mit Karamelsauce

Spitzkohlstrudel mit Radieschen-Rettich-Salat

Suppen

Sushi von Makrele und Rotbarbe

Süß-Saurer Reissalat mit Huhn

-zurück-

Sauerbraten von der Lammkeule

Zubereitung
Kardomomkapseln aufbrechen, die Samenkörner im Mörser zuerstoßen. Die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner getrennt ebenfalls im Mörser grob zerstoßen. Die Chilischote längs aufschlitzen. Zwiebeln, Sellerie, Porree und Möhren putzen und in dünne Scheiben schneiden. Gemüse und Gewürze in einen Topf geben, mit Essig, Wein und Aceto balsamico begießen und einmal aufkochen. Die Mischung kalt werden lassen. Die Lammkeule von der dicken Fettschicht befreien und in einen Gefrierbeutel geben. Die Marinade dazugießen und den beutel fest verschlißen. Die Keule kalt stellen und ungefähr 24 Stunden im Beutel marinieren.

Das Butterschmalz in einem Bräter auf dem Herd erhitzen. Die Keule aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und rundherum in dem Butterschmalz anbraten. Die Keule von beiden Seiten salzen, dann im Bräter im vorgeheiztem Backofen auf der untersten Einschubleiste bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 1 Stunde bei 150 Grad) 1 ½ Stunden garen. Die Hälfte der Marinade mit dem Gemüse und den Gewürzen zur Keule geben. Die Keule mit dem Sud beschöpfen (bei Umluft zusätzlich ¼ l Wasser dazugießen und die Keule in den letzten 10 Minuten mit einer Alufolie abdecken). Nun 3 Stunden alles garen lassen (bei Umluft nur 2 ½ Stunden) und dann die Keule aus den Bräter nehmen. Auf einer Platte alles mit Alufolie bedecken und im ausgeschalteten Ofen warm halten.

Den Bratensud durch ein Sieb in einen Topf gießen. Dabei achten Sie darauf, alles gut auszudrücken. Den Sud aufkochen und den Rinderfond dazugeben. Die braunen Kuchen (oder Printen) zerbröseln und mit dem Zucker darübergeben. Alles verrühren und aufkochen. Dann mit dem Schneidestab nach und nach die Butterwürfel einarbeiten, bis die Sauce leicht gebunden ist. Nach Geschmack salzen und die Sauce zu den Keulen servieren.

Zutaten
Für 10-12 Portionen

3 Kardamomkapseln
12 Wacholderbeeren
2 Tl schwarze Pfefferkörner

1 rote Chilischote
100 g Zwiebeln
150 g Sellerieknolle
100 g Porree
100 g Möhren
¼ l Rotweinessig
¼ l kräftiger Rotwein
¼ l Aceto balsamico (italienischer Würzessig)
1 Lammkeule (3 kg)
50 g Butterschmalz
Salz
400 ml Rinderfond (a. d. Glas)
3 dünne braune Kuchen (oder 2 Printen)
2 Tl Zucker
100 g eiskalte Butter (in Würfeln)

-zurück-

Scharfes Hähnchen mit Curry-Kokos-Sauce

Zubereitung
Frühlingszwiebeln putzen und die hellgrünen Pflanzenteile in 1 cm breite Ringe schneiden. Kokoscreme mit dem Schneidstab glattrühren. Mit Currypulver, Limettensaft, den Frühlingszwiebeln und Salz verrühren. Gehäutetes Hähnchenbrustfilet der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden, in eine ofenfeste Form legen, mit Sauce beträufeln und bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten ungefähr 20 Minuten garen (Gas 3, Umluft 15 Minuten bei 180 Grad), dann sofort servieren.

Zutaten
Für 4 Portionen

200 g Früh-lingszwiebeln
300 g ungesüßte Kokoscreme
3 El Limetten-saft
700 g ge-häutetes Hähnchenbrustfilet
2 El scharfem Currypulver

-zurück-

Scharf-süße Senf-Mayonnaise

Zubereitung
Eigelb mit Zitronensaft, scharfem Senf und etwas Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Das Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl auf höchster Stufe unterschlagen, bis eine sehr feste Mayonnaise entsteht. Meerrettich, Ketchup, die Hälfte der Chilisauce, Essig und Senf unterschlagen, mit Salz nachwürzen. Vor dem Servieren die restliche Chilisauce auf die Mayonnaise träufeln und mit Cayenne bestäuben.

Zutaten
Für 12 Portionen

2 Eigelb
1 El Zitronensaft
1 Tl Senf (scharf)
2 El Meerrettich (a. d. Glas)
2 El Tomatenketchup
4 El Chilisauce (süß-pikant)
2 El Weißweinessig
100 g süßer bayerischer Senf
Cayennepfeffe

-zurück-

Schokocreme mit Birnenragout

Zubereitung
Kuvertüre fein raspeln und mit der Sahne unter Rühren aufkochen, bis sich die Schokolade gelöst hat. Die Masse in eine Schüssel gießen und zugedeckt 24 Std. kalt stellen. Die Birnen vierteln, entkernen und fein würfeln. Wein, Apfelmus und das Vanillemark mit dem Zucker verrühren und in einem Topf aufkochen. Die Birnenwürfel zugeben und offen 3—4 Min. kochen. Den Saucenbinder einrühren und einmal aukochen lassen. Im Anschluss muss alles erkalten.

Die Schokoladencreme mit den Quirlen des Handrührers 2—3 Min aufschlagen. Einen Löffel in heißes Wasser tauchen und Schoko-Nocken ausstechen. Die Nocken mit dem Birnenragout auf Tellern anrichten.

Zutaten
Für 6 Portionen

300 g Zartbitter-Kuvertüre
500 g Schlagsahne
250 g Birnen
200 ml Weißwein
100 ml Apfelmus
Mark einer ausgeschabten Vanilleschote
40 g Zucker
½ - 1 Tl Saucenbinder

-zurück-

Schokoladenpudding mit Karamelsauce

Zubereitung

1. Kakaopulver in 75 ml Milch glattrühren. Restliche Milch mit 125 g Zucker aufkochen, Kakaomilch unterrühren. Beiseite stellen. Eigelb und Stärke in einer Schüssel gründlich verrühren. Heiße Milch nach und nach unter das Eigelb rühren. Alles durch ein feines Sieb zurück in den Topf geben und unter Rühren aufkochen, etwa 40 Sekunden unter Rühren kochen lassen. Orangenlikör und 150 ml Schlagsahne unterrühren. Pudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form (750 ml Inhalt) geben. Form leicht gegen die Arbeitsfläche stoßen, damit Lufteinschlüsse entweichen. Pudding mit reichlich Zucker bestreuen und mit Klarsichtfolie abdecken. Mit einem Holzstäbchen einige Löcher in die Folie stechen. 4-5 Stunden kalt stellen.

2. Kurz vor dem Servieren restlichen Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamelisieren. Die restliche Schlagsahne nach und nach vorsichtig mit einem Holzlöffel unter den Karamel rühren und 45 Sekunden kochen lassen. Aus dem Topf nehmen und ein wenig abkühlen lassen.

3 . Den Pudding zum Servieren auf eine Platte stürzen und mit der warmen Karamelsauce servieren.

Zutaten

Für 6 Personen

30 g Kakaopulver
500 ml Milch
275 g Zucker
6 Eigelb (Kl. M)
40 g Speisestärke
3 EL Orangenlikör
450 ml Schlagsahne
Zucker zum Bestreuen

-zurück-

Spitzkohlstrudel mit Radieschen-Rettich-Salat

Zubereitung

Mehl mit 2 Ei, Öl, Salz und mit 200 ml lauwarmem Wasser mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, mit Öl einpinseln, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Möhren reinigen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Spitzkohl putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, weiße und hellgrüne Teile in feine Scheiben schneiden. Möhren in 60 g Butter und restlichem Öl Minute weiterdünsten. Den Kohl dazugeben, 1—2 Minuten unter Rühren dünsten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Dann in einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.

Den Teig auf einen bemehltem Tuch mit einem bemehlten Nudelholz rechteckig ausrollen. Dann vorsichtig mit bemehlten Händen auf etwa 80x60 cm ausziehen. Die dicken Ränder abschneiden. Restliche Butter zerlassen und die Hälfte lauwarm auf 2/3 des Teigs pinseln, mit den Haselnußkernen bestreuen. Die Füllung 10 cm breit an der unteren langen Seite des Teigs verteilen, dabei an den Enden jeweils 5 cm frei lassen. Die Frühlingszwiebeln auf die Füllung verteilen.

Den Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen, dabei die Enden zusammenlegen, unterklappen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der restlichen Butter einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad (Gas 3-4, Umluft 25 Minuten bei 185 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 35 Minuten backen.

Radieschen putzen, Rettich schälen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie sich aufblähen. Die Radieschen vierteln und den Rettich in feine Scheiben hobeln, mit etwas Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Wasser abgießen, Zitronensaft und Öl dazugeben. Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden und mit den Kürbiskernen unter den Salat mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Strudel noch warm auf-schneiden und mit dem Salat und dem Kürbiskernöl servieren.

Zutaten

Für 6 Portionen

300 g Mehl
3 El Öl
Salz
Öl und Mehl zum Bearbeiten
400 g feine Bundmöhren
1,25 kg Spitzkohl
1 Bund Frühlingszwiebeln
100 g Butter
weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
½ Tl Kümmel (gemahlen)
50 g Haselnusskerne (gemahlen)
2 Bund Radieschen (1200 g)
300 g Rettich
40 g Kürbiskerne
2 Tl Zitronensaft
3 El Sonnenblumenöl
1 Beet Kresse
2 Tl Kürbiskernöl

-zurück-

Suppen

Fenchel-Tomate mit Manchego curado

Die Zutaten (für 4 Pers.)

1 St. Fenchel
2 St. Schalotten in Würfel
80 g schwarze Oliven entsteint und grob gehackt
320 g reife Strauchtomaten
1-2 St. Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian
1 ltr. Geflügelfond, hell
1/8 ltr. Weißwein
120 g Manchego curado, gehobelt
Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, etwas Curcuma zum Färben

Die Zubereitung

Von den Tomaten die Haut abziehen, vierteln, kerngehäuse entfernen, halbieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker marinieren. Fenchel waschen, putzen und in ca. 2cm große Stücke schneiden (Fenchelgrün aufheben und erst beim Anrichten als Deko verwenden). Die Fenchelabschnitte mit Knoblauch und Thymian in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Wenn der Suppenansatz aufgekocht hat Hitze reduzieren und Tomatenabschnitte zugeben, ca.15 min ziehen lassen und passieren. Fenchelrauten, Oliven und Schalottenwürfel in Olivenöl scharf anbraten, würzen (bißchen Curcuma zugeben) und mit Fenchelfond ablöschen –aufkochen. Nochmal abschmecken, Tomatenfilets, Fenchelgrün zugeben, Manchegospäne darüber streuen und schnell servieren

Apfelsüppchen mit Calvados und Gorgonzola

Die Zutaten (4 Pers.)

8 St. Granny smith
1 St. Zitrone
4 cl Calvados
80 g Gorgonzola
Honig

Die Zubereitung

Aus 2-3 Äpfeln mit dem Pariser Löffel Kugeln ausstechen und mit

etwas Zitronensaft, Honig und Calvados glasieren. Die restlichen Äpfel achteln (auch die Ausgestochenen) mit Zitronensaft marinieren und durch den Entsafter lassen. Den Apfelsaft mit Zitrone und Honig abschmecken und kalt stellen. In geeistem Tiefenteller anrichten, glasierte Apfelkugeln in die Mitte und kleine Gorgonzola obendrauf direkt servieren. Paßt im Sommer als leichter Käsegang oder als Pre- Dessert.

-zurück-

Sushi von Makrele und Rotbarbe

Zubereitung
Die Fischfilets salzen. Anschließend für 1 Stunde in Tiefkühlfach legen. Danach kalt abspülen, trocktupfen und 10 Minuten in 3 El Reisessig marinieren. Fisch abtropfen lassen und weitere 2 Stunden tiefkühlen. In der Zwischenzeit den Reis kalt waschen, abtropfen und 30 Minuten aufquellen lassen. Dann in einem breiten Topf mit 3 ¼ Tassen Wasser übergießen und 2 Minuten bei hoher Hitze aufkochen. Immer kräftig umrühren. Im Anschluß den Reis bei minimaler Hitze 8 Minuten quellen lassen und dann den Topf vom Herd nehmen. Zwischen Topf und Deckel ein Tuch spannen, damit die Feuchtigkeit vom Tuch aufgezogen wird und nicht zurück in den Reis tropft. Reis 10 Minuten ziehen lassen.

Die 100 ml Reisessig mit 1 ½ gestrichenen El Salz und 5 El Zucker verrühren und aufkochen. Abkülen lassen und den Reis in eine weite Schüssel füllen. Den frisch gemachten Essigsirup unterheben und alles verrühren. Danach den Reis auskühlen lassen und dabei gelegentlich mit Löffeln auflockern, damit er schneller ausdampft. Japaner fächeln und den Reis mit einem Fächer trocken. Die Radieschen mit 2 El Essig und 3 Tl Zucker mischen und ziehen lassen. Dann ausdrücken. 2 Platten mit Frischaltefolie belegen, je eine Sorte Fisch darauf verteilen – mit der Hautseite nach unten und den Reis darüber verteilen. Anschließend mit einem Brett festdrücken.

Die gepresste Sushi-Masse zum Servieren vorsichtig auf zwei andere Platten stürzen. Folie abziehen und Masse mit einem scharfen Messer in kleine Rechtecke schneiden. Das Messer nach jedem Schnitt mit einem essiggetränkten Lappen abwischen. Die Sushis mit Radieschen, Sojasauce, Wasabi und Ingwer servieren.

Zutaten
Für 30 Stück

4 kleine, frische Makrelenfilets
4 frische Rotbarbenfilets
2 ½ Tassen kalifornischer Sushi-Reis

180 ml Reisessig
5 El und 3 Tl Zucker
6 Radieschen, fein gerieben
Salz
Sojasauce
Wasabi
eingelegter Ingwer

-zurück-

Süß-Saurer Reissalat mit Huhn

Zubereitung

Ingwer schälen, Chilischote entkernen und beides in feine Scheiben schneiden. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln werden geschält und in Scheiben geschnitten in einen Topf mit 2 El Öl gedünstet. Anschließend Ingwer, Chili, Zucker, Brühe, Essig und Sojasauce hinzufügen und alles zum kochen bringen. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Marinade abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit kann das Fleisch gesalzen und gepfeffert werden. Anschließend in Mehl wenden und mit 1 – 2 El Öl goldbraun braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in die Zwiebelmarinade legen. Lassen Sie alles mindestens 1 Stunde ziehen. Zwischendurch können Sie alles wenden. Herausheben und die Spinatblätter für wenige Minuten in die Marinade legen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Anschließend bepinseln Sie diese mit Öl und salzen sie leicht. In der Pfanne kurz anrösten und dann das Fleisch in mundgerechte Portionen zerteilen. Alles locker mischen und mit etwas Marinade begießen.

Zutaten

Für 4 Personen

500 g Reis (gekocht gewogen und abgekühlt)
4 Hähnchenbrustfilets mit Haut
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 3 cm)
1 kleine rote Chilischote
1 Hand voll Spinat
1 Zwiebel
5 El Sonnenblumenöl
3 El Zucker
100 ml Hühnerbrühe
100 ml Cidre-Essig
3 El helle Sojasauce

Salz, Pfeffer und etwas Mehl zum wenden

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte T

T

[**a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z**]

Tagliatelle mit Weißwein-Ragout

Thailändische Reis-Kokos-Suppe

Tomatenquiche

Tomaten-Risotto mit Rauke

Törtchen von Topfencreme

-zurück-

Tagliatelle mit Weißwein-Ragout

Zubereitung
1.Zwiebel schälen. Möhre und Sellerie putzen und schälen bzw. waschen. Alles in feine Würfel schneiden.

2. Hähnchenbrustfilets waschen und Trockentupfen, Paprika, Curry und eine Prise Salz vermischen. Fleisch mit der Würzmischung einreiben.

3. Öl in einem großen Topf erhitzen. Gemüsewürfel darin 2 bis 3 Minuten anbraten. Fleisch zugeben und kurz von jeder Seite anbraten. Wein und Gemüsebrühe angießen. Tomaten zugeben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen, dabei mehrmals umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico-Essig abschmecken.

4. Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich kochenden Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
5. Hähnchen aus der Soße nehmen und quer in dünne Streifen schneiden. Mit Tagliatelle, Tomatensugo und Kräutern anrichten.

Zutaten
Für 4 Personen

1 Zwiebel
1 Möhre
50 g Stangensellerie
2 Hähnchenbrustfilets (a ca. 150 g)
1 TL Paprikapulver (scharf)
1 TL Currypulver
Salz
1 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
50 ml Gemüsebrühe
1 Dose Tomaten (240 g Abtropfgewicht)
Pfeffer
Zucker
1 EL Balsamico-Essig

200 g Tagliatelle
1 EL Basilikum- und Korianderblättchen

-zurück-

Thailändische Reis-Kokos-Suppe

Zubereitung
Den Reis waschen und in der Brühe 15 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und den Reis kurz quellen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die Brühe können Sie dann beiseite stellen. Während der Reis kocht, entkernen Sie die Chilischoten und schneiden diese und den Knoblauch in feine Scheiben.

Öl im Wok erhitzen und den Knoblauch darin goldgelb braten. Zweidrittel herausnehmen und beiseite legen. Currypaste und Chili dann 1 Minute im Wok mitbraten. Die Kokosmilichund 2 Tassen Wasser hinzugeben. Kaffirilimetterblätter, Fischsauce und Zucker hineingeben und alles 5 weiterkochen lassen.

Zutaten
Für 4 Personen

1 gehäufte Tasse Sushi-Reis oder Bruch von thailändischen Duftreis
400 ml Kokosmilch
1,5 l Hühner- oder Gemüsebrühe
16 Kirschtomaten
2 große, milde, rote Chilischoten
6 große Knoblauchzehen (geschält)
2 El Erdnuss- oder Olivenöl
2 El rote Thai-Currypaste
4 Kaffirilimettenblätter
4 El Fischsauce
3 Tl Zucker
1 Bund Thai-Basilikum
2 El geröstet, zerstoßene Erdnüsse

Utensilien: Wok

-zurück-

Tomatenquiche

Zubereitung

Für 1 Springform von 28 cm ?, 150 g Mehl, ½ TL Salz, 150 g Butter und 150 g Quark verkneten. In die Form drücken, kühl stellen. 1 kg Eiertomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Blättchen von ½ Bund Thymian mit 200 g Ziegenfrischkäse, 1 EL Dijon-Senf, Pfeffer und Salz verrühren, auf dem Teig verteilen, mit Tomaten belegen, mit 4 EL Olivenöl beträufeln. 40 Minuten bei 200 (Umluft 180) Grad backen. Mit Thymian bestreuen, mit Öl beträufeln.

-zurück-

Tomaten Risotto mit Rauke

Zubereitung
Tomaten unten kreuzförmig einritzen, den Strunk ganz herausschneiden und die Tomaten kurz in heißes, kochendes Salzwasser tauchen, bis die Haut beginnt sich abzulösen. Tomaten kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln.

Die getrockneten Tomaten fein würfeln und mit Schalotten, Knoblauch und Tomatenmark in einem Topf im heißen Öl 2 Minuten schmoren, erst dann den Reis zugeben und untermengen. Mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und 50 ml Brühe zugeben. Den Reis bei milder Hitze unter Rühren schmoren, bis die ganze Flüssigkeit aufgesaugt ist. Erneut etwas Brühe zugießen, weiter schmoren und rühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Flüssigkeit verbraucht und der Reis bissfest gar ist (dauert ca. 20—25 Minuten).

Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten Den Parmesan reiben und die Rauke putzen. 1 Minute vor Ende der Garzeit die frischen Tomatenwürfel, die Oliven und den Parmesan unter das gegarte Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort mit Pinienkernen und Rauke bestreut servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

600 g Tomaten
Salz
120 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
60 g getrocknete Tomaten
1 El Tomatenmark
4 El Olivenöl
200 g Risotto-Reis
Zucker
Pfeffer
100 ml Weißwein

500 ml heiße Gemüsebrühe
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
1 Bund Rauke
100 g schwarze Oliven ohne Stein

-zurück-

Törtchen von Topfencreme mit Waldbeeren und Mispeln

Zubereitung

Zutaten
für 10 Portionen

Topfencreme
Quark mit dem Mark der Vanilleschote und dem Abrieb der Zitrone und Orange vermischen. Eiweiß und Zucker steif schlagen, unter dem Quark mischen. Die eingeweichte Gelatine mit etwas flüssiger Sahne auflösen und unter die Quark-Eiweiß-Masse rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Mispelfond
Mispeln schälen, halbieren, entkernen und jede Hälfte vierteln. Diese in Zitronenwasser legen. Zucker und Honig in einem Topf auflösen und mit Weißwein ablöschen. Restliche Flüssigkeiten, Vanilleschote und Zitronensaft zugeben, aufkochen lassen. Fond eventuell nochmals mit Zucker abschmecken. Fond kann etwas süßer gehalten werden, da die Mispeln säuerlich sind. Mispeln in dem Fond pochieren. Das Ganze in einem Behälter umfüllen, mit Folie abdecken und in die Kühlung stellen. 24 Stunden ziehen lassen.

Mispelgelee
Zu ¼ des Mispelfonds 2 Blatt Gelatine zugeben.

Herstellung des Törtchens
Biskuitboden in die Form legen und aprikotieren, Walderdbeeren auflegen und Topfencreme darüber geben. Fest werden lassen. Mispeln auf die Creme legen und mit Mispelgelee überziehen.

Dazu empfiehlt sich Vanilleeis oder Topfensoorbeet.

Weinempfehlung
1994 Trittenheimer Apotheke
Riesling 3 Sterne Auslese, mild
Grans Fassian
Mosel-Saar-Ruwer

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte U

U

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte V

V

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

Venusmuschel-Risotto mit Trüffelbutter

-zurück-

Venusmuschel-Risotto mit Trüffelbutter

Zubereitung
Alle geöffnete Muscheln wegwerfen und den Rest in kalten Wasser waschen. Fond und Wein in einem Topf, der groß genug für die Muscheln ist, zum kochen bringen. Die Muscheln zufügen und zugedeckt kochen lassen, bis sie sich geöffnet haben (3 – 4 Minuten). Den Sud durch ein feines Sieb gießen.

Schalotten schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Reis hinzugeben und kurz anbraten lassen. Muschelsud hinzugeben, so dass der Reis bedeckt ist. Flüssigkeit bei milder Hitze und unter ständigen Umrühren langsam einkochen lassen und erneut etwas Sud hinzugießen. So fortfahren, bis der Reis nach etwa 15 Minuten gar ist. je nach Reissorte kann eventuell noch etwas Wasser hinzugefügt werden.

Inzwischen 12 schöne Muscheln beiseite legen. Von den übrigen Muscheln das Fleisch aus der Schale lösen. Wenn der Reis gar ist, aber noch etwas Biss hat, Muschelfleisch, Trüffelbutter und Parmesan unterrühren und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den zurückgelegten Muscheln dekorieren.

Zutaten
Für 4 Personen

1 kg Venusmuscheln
300 g Risottoreis
20 g Trüffelbutter
500 ml Fischfond
200 ml Weißwein
60 g Schalotten
30 g Butter
40 g geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte W

W

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte X

X

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte Y

Y

[a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z]

-zurück-

Ralf Zacherl Rezepte Z

Z

[**a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z**]

Ziegenquark –Erdbeertorte

Zitronen-Kokos-Pudding

Zitronen-Pasta mit Lachsfilet

Zuckerschotensalat mit Kalbsleber

Zwiebeltoast

-zurück-

Ziegenquark –Erdbeertorte

Zubereitung
Mürbeteigboden in Tortenring einsetzen mit heißer Aprikotür bestreichen und Biskuitboden (ca.2cm dick) einsetzen. Den Biskuit ebenfalls mit heißer Aprikotür bestreichen und halbierte Erdbeere darüber verteilen.

Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker, Prise Salz und Zitronenabrieb über Wasserbad aufschlagen und Gelatine darin auflösen. Ziegenquark zugeben und Sahne unterheben, die Masse jetzt über den Erdbeere verteilen und mindestens 6 Std. kaltstellen. Danach Tortenring entfernen mit Schokospäne garnieren und guten Appetit.

Inzwischen 12 schöne Muscheln beiseite legen. Von den übrigen Muscheln das Fleisch aus der Schale lösen. Wenn der Reis gar ist, aber noch etwas Biss hat, Muschelfleisch, Trüffelbutter und Parmesan unterrühren und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den zurückgelegten Muscheln dekorieren.

Zutaten
Für 8 Personen

8 St. Eigelb
250 g Zucker
500 g Ziegenquark
8 Blt. Gelatine
300 g geschlagene Sahne
250 g Erdbeeren, gewaschen und geputzt
Abrieb von einer Zitrone, Aprikosenkonfitüre, Salz

Mürbteigboden, Biskuit

-zurück-

Zitronen-Kokos-Pudding

Zubereitung
Sie heizen den Backofen auf 140 Grad vor. Währenddessen lassen die Butter mit Mehl, Salz und Kokosraspeln in einem Topf schmelzen und schäumen alles mit einen Schneebesen auf. Die Kokosmilch und der Sirup werden in den Topf gegossen und alles unter ständigen umrühren aufgekocht. Dann nehmen Sie den Topf vom Herd. Die Zitronenschale wird zusammen mit dem 1 Ei ganz schnell unter die heiße Creme gerührt.

Der Zitronensaft wird dazugegeben. Anschließend trennen Sie die restlichen Eier und rühren ein Eigelb nach dem anderen unter die Creme. Das Eiweiß wird mit dem Zucker steif geschlagen und unter die Kokocreme gehoben. Die Creme wird auf die Förmchen verteilt. Denken Sie daran, dass Sie die Formen vorher nicht einfetten, sonst geht die Creme nicht auf. Jede Portion wird mit Frischhaltefolie abgedeckt.

Topf und Auflaufform werden mit Küchenpapier ausgelegt und halb mit kochendem Wasser aufgefüllt. Förmchen werden hineingestellt und garen ca. 45 Minuten im Backofen. In der Zwischenzeit können Sie die Limetten waschen und mit einem Zestenreißer die Schale abziehen. Legen Sie die Zesten in kaltes Wasser, sie werden noch gebraucht. nach dem Garen wird die Folie abgezogen und der Pudding mit den Limettenzesten garniert. Sofort alles servieren.

Zutaten
Für 4 Personen

200 ml Kokosmilch
1 El Kokossirup
1 El Kokosraspel
30 g Butter
40 g Mehl
1 Prise Salz
4 Eier
70 g Zucker
Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

-zurück-

Zitronen-Pasta mit Lachsfilet

Zubereitung
Spaghetti in einem großen Topf mit sprudelnden Salzwasser bissfest kochen. Während die Pasta kocht, den Knoblauch schälen und hacken. Mit Zitronenschale, -saft, (bis auf 2 TL) und dem Öl mischen. Parmesan reiben. Petersilie grob hacken. Lachs abspülen, trockentupfen und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Auf dem Grill oder in einer beschichteten Pfanne je Seite ca. 3 Minuten knusprig braten, salzen und pfeffern.

Spaghetti abgießen, gut abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Zitronenmischung, Parmesan, Petersilie, Salz und Pfeffer untermischen, sofort servieren. Lachs auf Pasta anrichten.

Zutaten
Für 4 Personen

300 g Spaghetti
Salz
1 Knoblauchzehe
Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen
3 EL Olivenöl
75 g Parmesan
1 Bund glatte Petersilie
Pfeffer
400 g Lachsfilet

-zurück-

Zuckerschotensalat mit Kalbsleber

Zubereitung
Für das Dressing Joghurt, Milch. Zitronensaft, Zucker und Kerbel verrühren und nach Geschmack salzen und pfeffern. Den Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zuckerschoten putzen (die beiden Enden abknipsen, dabei die Fäden mit abziehen), in Salzwasser 3—4 Minuten. ten bissfest kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Zuckerschoten mit den Schalottenwürfeln, 3 El Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Den Apfel mit einem feuchten Tuch abreiben, danach vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in gleich große Spalten schneiden. Die Zuckerschoten und die Salatblätter auf Tellern anrichten. Jede Kalbsleberscheibe in zwei gleich große Stücke schneiden. Von beiden Seiten mit Pfeffer würzen, danach in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Nach 2 Minuten die Apfelspalten dazugeben und kurz mitbraten. Den Apfelbrand und die Butter in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Zuletzt mit Salz würzen, auf den angerichteten Tellern verteilen und mit dem Kerbel-Joghurt-Dressing beträufeln.

Zutaten
Für 4 Portionen

150 g Vollmilchjoghurt
4 El Milch
1 El Zitronensaft
1 Tl Zucker
2—3 El grob gehackter Kerbel
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)
4 Kopfsalatherzen (ca. 300 g)
200 g kleine Zuckerschoten
1 El Schalotten (fein gewürfelt)
6 El Öl
1—2 El Weißweinessig
weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
1 säuerlicher Apfel

4 Scheiben Kalbsleber (ü 80 g)
2 El Mehl
2 El Apfelbrand
20 g Butter

-zurück-

Zwiebeltoast

Zubereitung
Milch, Eier und Salz verschlagen. Brot darin wenden und Frühlingszwiebeln hacken. Radieschen in Scheiben schneiden. Hüttenkäse mit Crème fraiche, Paprika und Salz verrühren und im Anschluss Toastscheiben in der Butter pro Seite 2 Min. braten. Darauf mit Hüttenkäse bestreichen und mit Radieschen und Zwiebeln bestreuen.

Zutaten
Für 6 Portionen

1/8 l Milch
3 Eier
Salz
6 Scheiben Weizentoast
3 Frühlingszwiebeln
2 Bund Radieschen
300 g Hüttenkäse
100 g Creme fraîche
1 Tl Paprikapulver (scharf)
80 g Butter

-zurück-